

MANUAL DEL SISTEMA APPCC

**Mercat del Peix
Barcelona**

Revisión 2020



ÍNDICE DEL MANUAL APPCC

1. INTRODUCCIÓN	PÁGINA
1.1 Objetivo del sistema APPCC	3
1.2 Estructura del sistema APPCC	3
1.3 Ámbito de aplicación (Actividad, Productos)	3
1.4 Responsabilidades	3
1.5 Verificación y Mejora del Sistema APPCC	4
2. PRERREQUISITOS	
Introducción	8
Plan de Limpieza y Desinfección (PR-N)	9
Plan de Formación en Higiene y Seguridad Alimentaria (PR-F)	16
Plan de Control de Proveedores (PR-P)	21
Plan de Trazabilidad (PR-T)	27
Plan de Control de Temperatura (PR-TE)	31
Plan de Mantenimiento (PR-M)	36
3. PROCESOS PRODUCTIVOS	
Introducción	42
Diagramas de flujo	43
Proceso Productivo de Preparación de Rape	47
Proceso Productivo de Preparación de Peces Grandes	63
Proceso Productivo de Preparación de Pescado (Filetes).....	80
4. INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Instrucción de trabajo de normas de higiene para el personal manipulador. (IT-F)	97
Instrucción de trabajo de limpieza y desinfección (IT-N)	98
Instrucción para la entrada de visitantes a las instalaciones (IT-V)	99
Instrucción de trabajo para la preparación de rape (IT-R)	100
Instrucción de trabajo para la preparación de peces grandes (IT-T)	101
Instrucción de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia (IT-AL)	104
Instrucción para la gestión y comunicación de alertas alimentarias (IT-AA)	105



1. OBJETIVO DEL SISTEMA APPCC

El sistema APPCC implantado en la empresa tiene como objetivo garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimentarios siguiendo las directrices que marca la normativa sanitaria.

2. ESTRUCTURA DEL SISTEMA APPCC

La documentación del sistema APPCC se estructura en:

- Prerrequisitos (PR)
- Procesos Productivos (PP)
- Instrucciones de Trabajo (IT)
- Registros de Autocontrol (R)

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC:

3.1 ACTIVIDAD

Las actividades que la empresa está autorizada a desarrollar son las relacionadas en el registro sanitario.

La empresa sólo aplicará los procesos de producción descritos en el manual relacionados con la actividad que llevan a cabo.

3.2 PRODUCTOS

Los productos que se comercializan son los generados por la actividad para la que la empresa está autorizada en el registro sanitario.

4. RESPONSABILIDADES:

La empresa tiene designados responsables para la implantación y el control de los prerrequisitos y procesos productivos.

El responsable del sistema APPCC es quien verifica la implantación del sistema, gestiona la documentación del sistema y la mantiene actualizada.



5. VERIFICACIÓN I MEJORA DEL SISTEMA APPCC:

El responsable de la verificación del sistema APPCC es el responsable del sistema APPCC.

El procedimiento para verificar el sistema consiste en:

1) **Registro de incidencias y cambios.**

Detectar día a día las **deficiencias, oportunidades de mejora y cambios** que se producen en el establecimiento que implican cambios en el sistema APPCC, tanto en el diseño como de su implementación. Las deficiencias y cambios se registran en un **registro de incidencias**, donde también se anotan las posibles reclamaciones de los clientes, lo que nos permite realizar un seguimiento y evaluación del sistema, y proponer mejoras.

- 2) **Verificación de la limpieza y desinfección** (mediante indicadores, análisis....).
- 3) **Análisis:** Histamina en la preparación de atún.
- 4) **Acciones de auditoria interna:** para comprobar que los procesos, las medidas de control y las condiciones de las instalaciones son satisfactorios.

REGISTRE D' INCIDÈNCIES I/O CANVIS

MES:

ANY:

Incidència o canvi relacionat amb:

<input type="checkbox"/> Instal·lacions	<input type="checkbox"/> Eliminació residus
<input type="checkbox"/> Aigua de la xarxa	<input type="checkbox"/> Equips de refrigeració
<input type="checkbox"/> Manteniment d'instal·lacions	<input type="checkbox"/> Producció*
<input type="checkbox"/> Neteja i desinfecció	<input type="checkbox"/> Traçabilitat /alerta alimentària
<input type="checkbox"/> Control de plagues	<input type="checkbox"/> Etiquetatge i identificació
<input type="checkbox"/> Formació/Higiene personal	<input type="checkbox"/> Transport
<input type="checkbox"/> Proveïdors/entrada productes	<input type="checkbox"/> Altres
<input type="checkbox"/> Reclamacions	

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:

** Indicar les incidències relacionades amb la preparació del peix (presència de paràsits de la família Anisakidae, alteracions del peix, defectes...).*

MES:

ANY:

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:



2. PRERREQUISITOS

PRERREQUISITOS

- Introducción
- Plan de Limpieza y Desinfección
- Plan de Formación en Higiene y Seguridad Alimentaria
- Plan de Control de Proveedores
- Plan de Trazabilidad
- Plan de Control de Temperatura
- Plan de Mantenimiento



INTRODUCCIÓN PRERREQUISITOS

Código: PR
Página: 2 de 2
Revisión: 2020

INTRODUCCIÓN:

Los Prerrequisitos son:

- Plan de control del Agua.
- Plan de Limpieza y Desinfección.
- Plan de control de Plagas.
- Plan de Formación en Higiene y Seguridad Alimentaria.
- Plan de control de Proveedores.
- Plan de Trazabilidad.
- Plan de control de Temperatura.
- Plan de Mantenimiento.
- Plan de control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria (Se gestiona mediante una instrucción de trabajo).
- Plan de gestión de Residuos.

Algunos de estos prerrequisitos son desarrollados por **Mercabarna**, entidad que gestiona los servicios del Mercat Central del Peix, y otros son gestionados por el establecimiento.

PROCEDIMIENTOS GESTIONADOS POR MERCABARNA	PROCEDIMENTS GESTIONATS PER L'ESTABLIMENT
Plan de control del Agua	Plan de Limpieza y Desinfección del establecimiento.
Plan de Limpieza y Desinfección de los espacios comunes del Mercado.	Plan de Formación.
Plan de control de Plagas del Mercado	Plan de control de Proveedores.
Plan de Mantenimiento de infraestructuras y espacios comunes del Mercado.	Plan de Trazabilidad.
Plan de gestión de Residuos del Mercado. (Los residuos SANDACH 1 i 2 los gestiona el Gremi de Consignataris Majoristes de Peix).	Plan de control de Temperatura.
	Plan de Mantenimiento del establecimiento.
	Plan de control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria. (Se gestiona mediante una instrucción de trabajo).



PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Fecha:

Aprobado por:



Objetivo	Asegurar la eliminación o reducción a niveles seguros de la carga microbiana de las instalaciones, equipos y utensilios del establecimiento de manera que no supongan un peligro desde el punto de vista higiénico-sanitario.
Ámbito de aplicación:	Infraestructuras, equipos y utensilios que pueden entrar en contacto con los alimentos y/o que pueden ser una fuente de contaminación para estos.
Responsables:	Realización: Personal de Producción. Comprobación y medidas correctoras: Responsable del Plan de limpieza y desinfección.
Diseño del programa de limpieza y desinfección:	Diseñas un programa de limpieza donde se describan los elementos, frecuencia, utensilios, productos de limpieza y desinfección, y a personal responsable de les diferentes tareas. (ver tabla de programa de limpieza y desinfección).
Proceso:	<ol style="list-style-type: none">1. Preparación: Se retiran todos los elementos que impiden aplicar una correcta limpieza.2. Retirada de los residuos: Se retiran los residuos más grandes del suelo y las superficies.2. Desmontaje de los equipos y maquinaria que requieren de esta operación para su correcta limpieza y desinfección.4. Limpieza y desinfección: Se prepara la solución detergente-desinfectante en agua siguiendo las indicaciones del fabricante. Aplicar la solución sobre las diferentes superficies y dejar actuar 10-15 minutos. En aquellas superficies que sea necesario, fregar con cepillos , estropajos... para retirar incrustaciones. Limpiar los utensilios (cuchillos, guantes de malla, etc.)5. Aclarado de la solución: Aclarar los restos de detergente y desinfectante con agua abundante.

**PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Código: PR -N
Página: 3 de 5
Revisión: 2020

Programa de limpieza y desinfección:	<p>Hay diseñado un programa de limpieza en el que se especifica:</p> <ul style="list-style-type: none">- Zonas que se tienen que limpiar y desinfectar- Frecuencia- Productos de limpieza-desinfección- Utensilios de limpieza- Encargado de realización- Encargado de comprobación- Frecuencia de comprobación- Responsable de aplicar medidas correctoras.
Productos de limpieza y desinfección:	<p>Los productos estan autorizados para la industria alimentaria. (se archivan las fichas técnicas de los productos que se utilizan).</p>
Autocontrol de la limpieza y desinfección:	<ul style="list-style-type: none">• Semanalmente, el responsable del plan de limpieza y desinfección comprueba la limpieza por inspección visual y rellena la ficha de autocontrol (ver ficha de control de la limpieza).• En caso de incidencias en la limpieza y desinfección se anotaran en el registro de autocontrol de la limpieza junto con las medidas correctoras.
Documentos/ Registros:	<ul style="list-style-type: none">▪ Ficha de autocontrol semanal de la limpieza y desinfección.▪ Programa de limpieza y desinfección.▪ Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección.



PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Código: PR- N
Página: 4 de 5
Revisión: 2020

CONTROL DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

COMPROBACIÓN	MÉTODO	LUGAR DE LA COMPROBACIÓN	FRECUENCIA DE COMPROBACIÓN	RESPONSABLES	REGISTROS Y MEDIDAS CORRECTORAS
Resultado de las operaciones de limpieza	Inspección visual	Instalaciones, equipos y utensilios.	Semanal	Comprobación: Responsable del Plan de Limpieza. Aplicación medidas correctoras: Responsable del Plan de Limpieza	Ficha de autocontrol de la limpieza.



PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Código: PR- N
Página: 5 de 5
Revisión: 2020

TIPIFICACIÓN DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS

CONTROL	INCIDENCIA	MEDIDA CORRECTORA	RESPONSABLE MEDIDAS CORRECTORAS
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Presencia de elementos sucios.	Vigilar e instruir al personal sobre la aplicación del plan. Si es necesario revisar el programa de limpieza y desinfección.	Responsable del Plan de Limpieza y Desinfección.
	Falta de productos y utensilios de limpieza adecuados.	Garantizar el correcto proveimiento de productos de limpieza y desinfección y los utensilios necesarios y adecuados para realizar la limpieza.	Responsable del Plan de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE LIMPIEZA/ DESINFECCIÓN

Rev. 2020

FRECUENCIA	ZONA	ELEMENTO/ EQUIPO
DIARIO	SALA	Suelo
		Paredes
		Mesas
		Superficies de cortar
		Cuchillos
		Palas
		Delantales
		Cubetas
		Lavamanos
		Recipiente residuos
	ZONA VENTA	Suelo
		Mesas
		Básculas
		Arcones/vitrinas
Palets		
Cubetas hielo		
SEMANAL	SALA	Puertas
		Armarios
	ZONA VENTA	Estantes
		Paredes
	CÁMARA CONSERVACIÓN	Puertas
		Paredes
		Estantes
		Palets
		Cortina lamas
		Suelo
		Cristales
	PATIO	Suelo
		Puerta
Palets		
TRIMESTRAL	TODAS LAS ZONAS	Techo
		Luces

Responsable de la realización de la limpieza/ desinfección	Personal de producción
Responsable del control de la limpieza/desinfección	Responsable del plan de limpieza/ desinfección (control semanal)
Productos de limpieza y desinfección:	<ul style="list-style-type: none"> • HALONET • DTL TRASER COMPLET PLUS • LEJIA • OTROS
Utensilios de limpieza	Manguera o máquina aplicadora Cepillos, Estropajos, paños
Preparación de la mezcla para la limpieza/desinfección	Mezclar 1 cubo de agua con 1 vaso de detergente/desinfectante
Tiempo de actuación de la mezcla de agua y detergente/desinfectante	Aplicar la mezcla sobre las superficies que se tienen que limpiar/desinfectar y dejar actuar entre 10-15 minutos . Después aclarar con agua abundante para eliminar los restos de detergente/desinfectante.
Precauciones en el manejo de detergentes/desinfectantes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Antes de usar el detergente/desinfectante leer detenidamente la etiqueta del producto para seguir las instrucciones de uso. 2. Cumplir las normas de Seguridad para el manejo de detergentes/desinfectantes: <ul style="list-style-type: none"> • Llevar ropa de Trabajo y equipos de protección individual (guantes...). • No comer, beber ni fumar durante su manipulación. • No dejar los recipientes abiertos. • Aplicar en espacios ventilados. • Los productos de limpieza/ desinfección tienen que estar rotulados y contenidos en sus recipientes originales o recipientes destinados únicamente a guardar este tipo de productos para evitar cualquier confusión. • Lavarse bien las manos después de manipular los productos detergentes/desinfectantes. • Los productos detergentes/desinfectantes se tienen que almacenar en un lugar específico sin riesgo de contaminar los alimentos.

FITXA D'AUTOCONTROL DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Codi: R-N Rev.: 2020

MES:

ANY:

ZONA	ELEMENT/ EQUIP	DATA:	DATA:	DATA:	DATA:	DATA:
		C/I	C/I	C/I	C/I	C/I
SALA	Terra					
	Parets					
	Taules					
	Superfícies tallar					
	Ganivets					
	Pales					
	Davantals					
	Cubetes					
	Contenidors residus					
	Rentamans					
	Portes					
	Armaris					
	Sostre					
Llums						
ZONA VENDA	Terra					
	Parets					
	Taules					
	Bàscules					
	Arcons/vitrines					
	Palets					
	Cubetes gel					
	Prestatges					
Llums						
CAMBRA CONSERVACIÓ	Portes					
	Cortina lames					
	Parets					
	Terra					
	Vidres					
	Prestatges					
	Palets					
	Sostre					
PATI	Terra					
	Porta					
	Palets					

C: Correcte I: Incorrecte

RESPONSABLE:

MESURES CORRECTORES:



PLAN DE FORMACIÓN EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha:

Aprobado por:



**PLAN DE FORMACIÓN EN HIGIENE
Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Código: PR- F
Página: 2 de 5
Revisión: 2020

Objetivo:	Que los manipuladores de alimentos reciban formación en higiene y seguridad alimentaria, cumplan las normas de higiene las instrucciones de trabajo para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
Ámbito de aplicación:	Afecta a aquellos trabajadores que tienen contacto directo con los alimentos.
Responsable:	Se establece un responsable del plan de formación que gestiona la formación.
Entidad encargada de impartir la formación	El Gremi de Consignataris Majoristes del Mercat del Peix anualmente planifica cursos de formación para los trabajadores manipuladores de alimentos del Mercado. Todas las empresas agremiadas pueden acceder a estas formaciones. Las empresas del Mercado también pueden realizar formaciones en materia sanitaria con otras entidades.
Análisis de necesidades de formación de los trabajadores	En la planificación de la formación que elabora el Gremi se describen las necesidades formativas de los trabajadores.
Planificación de la formación	Anualmente el Gremi de Consignataris Majoristes del Mercat del Peix planifica programas formativos sobre higiene y seguridad alimentaria para que los trabajadores reciban formación con una frecuencia mínima bianual.
Diseño de las actividades formativas:	<ul style="list-style-type: none">- Responsable de la formación.- Metodología utilizada- Objetivos de la actividad formativa.- Descripción de los contenidos de la actividad.- Personal de la empresa a quien va dirigida.- Duración.- Calendario.
Actividades de comprobación	<ul style="list-style-type: none">- Cada empresa tiene que comprobar en el lugar de trabajo que el personal trabaja de forma higiénica (si hay alguna deficiencia se indica en el registro de incidencias con las medidas correctoras aplicadas).- Comprobar la asistencia a los cursos (certificados/ listados de asistencia), resultados de evaluación, programas de formación...).
Documentos/Registros	<ul style="list-style-type: none">- Planificación de la formación.- Programas de contenidos.- Certificados de formación.



COMPROBACIÓN DE LA FORMACIÓN EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

COMPROBACIÓN	MÉTODO	LUGAR DE LA COMPROBACIÓN	FRECUENCIA DE COMPROBACIÓN	RESPONSABLES	REGISTROS Y MEDIDAS CORRECTORAS
Comprobar las Prácticas Correctas de Manipulación.	Observación de prácticas de manipulación.	Zonas de trabajo durante el desarrollo de las operaciones productivas.	Diario	Responsable de Producción.	Registro d'incidencias. Documentación de las formaciones realizadas: - Planificación - Registros de asistencia. - Programas - Certificados de asistencia.
Asistencia y aprovechamiento de las formaciones	Revisión de documentos de formación	Archivo de documentos de asistencia y evaluación.	Cuando se imparten las formaciones.	Responsable del Plan de Formación.	

**PLAN DE FORMACIÓN EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Código: PR- F
Página: 4 de 5
Revisión: 2020

TIPIFICACIÓN DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS

CONTROL	INCIDENCIA	MEDIDA CORRECTORA	RESPONSABLE MEDIDAS CORRECTORAS
FORMACIÓN	Detección de malas prácticas	<p>El Responsable de producción de la empresa tiene que informar /instruir al personal en el lugar de trabajo sobre las correctas prácticas de manipulación.</p> <p>Comunicar al responsable del plan de formación las necesidades formativas.</p>	<p>Responsable de Producción.</p> <p>Responsable del Plan de Formación.</p>



**PLAN DE FORMACIÓN EN HIGIENE Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Código: PR- F
Página: 5 de 5
Revisión: 2020

AÑO:

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

NECESIDADES FORMATIVAS	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA FORMACIÓN:	
CALENDARIO:	
PERSONAL QUE SE FORMA:	
METODOLOGIA:	
PROGRAMA DE CONTENIDOS:	
RESPONSABLE DE LA IMPARTICIÓN:	
OBSERVACIONES:	



**PLAN DE CONTROL DE
PROVEEDORES**

Código: PR- P
Página: 1 de 6
Revisión: 2020

**PLAN DE CONTROL
DE PROVEEDORES**

Fecha:

Aprobado por:

**PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES**Código: PR- P
Página: 2 de 6
Revisión: 2020

Objetivo:	<ul style="list-style-type: none">• Garantizar la estabilidad en el suministro de los materiales y productos.• Garantizar la calidad en cuanto a especificaciones de materiales y productos.• Garantizar los aspectos sanitarios de los productos.
Ámbito de aplicación:	Afecta a aquellos departamentos y/o áreas de la empresa que tienen relación con los proveedores y/o los productos suministrados. Afecta a los alimentos, productos alimentarios y material de acondicionamiento de los alimentos.
Responsable:	Hay asignado uno o más responsables de proveedores (por secciones de productos).
Procedimiento:	<p>1 - Realizar un listado de proveedores (datos de contacto y número de autorización sanitaria, productos que suministra), y mantenerlo actualizado.</p> <p>2 - Control diario en la recepción de productos: Todos los productos que entran en la empresa se controlan para comprobar su aceptación siguiendo unos criterios de aceptabilidad (ver tablas de criterios de aceptación de pescado, marisco, productos de la pesca, ingredientes, material de acondicionamiento). Las empresas que manipulan atún periódicamente realizan control analítico de histamina en atún.</p> <p>3 - Registro de incidencias en la recepción de productos y medidas correctoras que se aplican (solo se registran las incidencias significativas y las medidas que se aplican).</p> <p>4 - Para la selección de proveedores nuevos: - Es necesario que dispongan de registro/autorización sanitaria. - Se hará un seguimiento de los pedidos para determinar su aceptación como proveedor.</p>
Documentos/Registros	Registro de incidencias sanitarias y medidas correctoras.



Criterios para la aceptación de mercancías

PRODUCTOS DE LA PESCA Y MARISCO

	INCIDENCIA	NO ACEPTABLE
PRODUCTOS FRESCOS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Claras pérdidas de frescura, alteraciones y/o presencia de parásitos que su grado de afectación no permita la retirada de las larvas o partes afectadas).
	CONSERVACIÓN	Temperatura significativamente superior a la temperatura de fusión del hielo. Productos caducados.
	TALLA	Incumplimiento de talla mínima biológica y/o talla mínima de comercialización.
	ENVASE	Si la alteración del envase hace imposible la comercialización del producto o ha afectado al producto.
PRODUCTOS CONGEALDOS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto del producto no propio de la especie.
	CONSERVACIÓN	Si se aprecian signos evidentes de pérdida de la cadena del frío (producto blando al presionar con los dedos, formación de cristales de hielo). Temperatura por encima de -15 °C. Productos caducados.
	TALLA	Incumplimiento de talla mínima biológica y/o talla mínima de comercialización.
	ENVASE	Si la alteración del envase hace imposible la comercialización del producto o ha afectado al producto.
MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Si no están vivos, presentan desgarros o defectos.
	CONSERVACIÓN	Si no están vivos.
	TALLA	Incumplimiento de talla mínima biológica y/o talla mínima de comercialización.
	DOCUMENTOS	Si después de solicitar documentación de la mercancía al proveedor, este no la aporta.
	ENVASE	Si la alteración del envase hace imposible la comercialización del producto o ha afectado al producto. Ausencia de etiqueta de identificación del producto.
PRODUCTOS TRANSFORMADOS (Salazones, ahumados...)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Alteraciones de las características del producto.
	CONSERVACIÓN	Temperatura inadecuada (> de 5 °C o la que indique el fabricante). Productos caducados.
	ENVASE	Si la alteración del envase hace imposible la comercialización del producto o ha afectado al producto.

*Para especies de peces grandes se solicitará a los proveedores si disponen de analíticas para el control de determinados contaminantes.

Para el atún se solicitará a los proveedores si disponen de analíticas de histamina. Periodicamente las empresas que manipulan atún realizan análisis de histamina.



INGREDIENTES, MATERIAL DE ACONDICIONAMIENTO y OTROS:

	INCIDENCIA	NO ACEPTABLE
Ingredientes, material de acondicionamiento, otros.	PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none">- Envío de productos erróneos.- Productos caducados.- Productos alterados.
	ENVASE/EMBALAJE	Si la alteración del envase ha afectado al producto o a su uso.



PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

Código: PR- P
Página: 5 de 6
Revisión: 2020

COMPROBACIÓN DEL PLAN DE PROVEEDORES

COMPROBACIÓN	MÉTODO	LUGAR DE LA COMPROBACIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLES	REGISTROS Y MEDIDAS CORRECTORAS
Actualización de datos de proveedores.	Revisión documental (archivo de proveedores)	Archivo informático.	Cuando procede (cambios, nuevos proveedores...)	Comprobación: Responsable de sección/responsable del plan de proveedores. Aplicación medidas correctoras: Responsable de sección/responsable del plan de proveedores.	Programa informático
Características de los productos en la recepción.	Inspección visual de productos Análisis de histamina	Recepción de materias primas. Empresas que manipulan atún	Diaria Trimestralmente		Registro de incidencias.
Proveedores nuevos	Seguimiento de pedidos.	Recepción de mercancías	Diario		Registro de incidencias.



PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

Código: PR- P
Página: 6 de 6
Revisión: 2020

TIPIFICACIÓN DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS

CONTROL	INCIDENCIA	MEDIDA CORRECTORA	RESPONSABLE MEDIDAS CORRECTORAS
PROVEEDORES	Recepción de materias primas y productos de uso alimentario con alteraciones o defectos no aceptables.	Destrucción o devolución de mercancía al proveedor.	Responsable/s de Proveedores.



PLAN DE TRAZABILIDAD

Fecha:

Aprobado por:



PLAN DE TRAZABILIDAD

Código: PR-T
Página: 2 de 4
Revisión: 2020

Objetivo:	Identificar y hacer el seguimiento de los productos que entran, tienen permanencia y salen de la empresa a través de un sistema interno de gestión de la documentación/información, con la finalidad de que si se pierde la seguridad alimentaria de un producto se puedan adoptar las medidas necesarias.
Ambito de aplicación:	Todas aquellas actividades de la empresa que elaboren, almacenen, recuperen, utilicen y transmitan documentos/información relacionados con la trazabilidad de los alimentos y productos alimentarios.
Responsable:	Responsable del Plan de trazabilidad.
Procedimiento:	<p>Las empresas elaboraran un sistema interno de trazabilidad que permita:</p> <ol style="list-style-type: none">1 - Definir y aplicar un sistema de identificación de las materias primas y material de acondicionamiento (pescado y productos de la pesca, envases, embalajes y otros) que nos permita conocer:<ul style="list-style-type: none">- Producto- Lote /partida- Proveedor- Fecha de entrada- Cantidad2 - Definir y aplicar un sistema de identificación de los productos que se encuentran en la empresa (productos almacenados).3 - Definir y aplicar un sistema de identificación de los productos finales expedidos por la empresa que permita conocer:<ul style="list-style-type: none">- Producto- Lote/partida- Destinatario- Fecha de expedición- Cantidad4 - Definir un sistema que establezca una relación entre las materias primas y su procesado, con los productos finales y los destinatarios. <p>Establecer canales de comunicación con cada proveedor y con cada cliente para asegurar una retirada de producto rápida y eficaz en caso de detectar productos no seguros.</p> <ol style="list-style-type: none">5 - Registro de incidencias en la trazabilidad y las medidas correctoras que se aplican.6 - En caso de alerta alimentaria, seguir la instrucción de gestión y comunicación de alertas alimentarias.7- Comprobar la eficacia de la trazabilidad (pruebas de trazabilidad).
Documentos /Registros	Registro de incidencias y medidas correctoras.



PLAN DE TRAZABILIDAD

Código: PR-T
Página: 3 de 4
Revisión: 2020

CONTROL DE TRAZABILIDAD

COMPROBACIÓN	MÉTODO	LUGAR DE LA COMPROBACIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLES	REGISTROS Y MEDIDAS CORRECTORAS
Cumplimiento del sistema de identificación de materias primas, productos almacenados y productos finales.	Inspecciones visuales	En la recepción, la expedición, el almacenamiento, durante el procesado y la comercialización.	Diariamente	Comprobación: Responsable de Producción. Aplicación medidas correctoras: Responsable del Plan de Trazabilidad.	Registro de incidencias
El sistema que permite relacionar un producto con el proveedor, los productos finales y los destinatarios.	Pruebas de trazabilidad hacia proveedor y hacia cliente.	En la recepción, el procesado, el almacenamiento y la expedición.	Periodicamente	Comprobación: Responsable APPCC. Aplicación medidas correctoras: Responsable APPCC.	Ejercicio de trazabilidad documentado.



PLAN DE TRAZABILIDAD

Código: PR-T
Página: 4 de 4
Revisión: 2020

TIPIFICACIÓN DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS

CONTROL	INCIDENCIA	MEDIDA CORRECTORA	RESPONSABLE MEDIDAS CORRECTORAS
TRAZABILIDAD	Errores en la identificación, ubicación de los productos o en los documentos de trazabilidad.	Corregir errores en la identificación, ubicación o corregir documentos. Si es necesario realizar cambios en el diseño del sistema de trazabilidad.	Responsable del Plan de Trazabilidad/ Responsable APPCC
	Alerta alimentaria	Aplicar la instrucción de trabajo de gestión y comunicación de alerta alimentaria.	Responsable del Plan de Trazabilidad/ Responsable APPCC



**PLAN DE CONTROL DE
TEMPERATURA**

Código: PR- TE
Página: 2 de 5
Revisión: 2020

Objetivo:	Para las empresas que disponen de equipos frigoríficos: Comprobar el correcto funcionamiento de los equipos frigoríficos para la conservación de los productos.
Ámbito de aplicación:	Equipos de conservación en refrigeración y congelación.
Responsables:	Comprobación: Responsable de sección de productos refrigerados /congelados. Aplicación de medidas correctoras: Gerente.
Proceso:	<ol style="list-style-type: none">1. Identificación de los equipos frigoríficos.2. Establecer límites críticos y de tolerancia de temperatura, método de control... (ver tabla programa).3. Comprobar su correcto funcionamiento.4. Establecer las medidas correctoras en caso de funcionamiento incorrecto de los equipos.
Verificación de los equipos	Existe un plan de mantenimiento preventivo del sistema de refrigeración de los equipos de frío del Mercat del Peix donde se describen las tareas de mantenimiento y la comprobación del funcionamiento tanto del sistema como de los equipos.
Documentos/Registros	- Registro de incidencias y medidas correctoras. - Informes, certificados de revisiones.

**PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURA**Código: PR- TE
Página: 3 de 5
Revisión: 2020**IDENTIFICACIÓN DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS Y LÍMITES DE TOLERANCIA**

EQUIPO	TEMPERATURA	LÍMITE CRÍTICO	MÉTODO CONTROL	FRECUENCIA CONTROL	RESPONSABLE CONTROL	FRECUENCIA VERIFICACIÓN
Cámara de congelado	-18 °C	-18 °C	Lectura Termómetros	Diario	Responsable sección /Responsable APPCC	Revisiones trimestrales de los equipos
Temperatura vitrinas refrigeración	0-5°C	5 °C	Lectura Termómetros	Diario	Responsable sección /Responsable APPCC	Revisiones trimestrales de los equipos
Temperatura arcones/vitrinas de congelado	-18 °C	-18 °C	Lectura Termómetros	Diario	Responsable sección /Responsable APPCC	Revisiones trimestrales de los equipos



PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURA

Código: PR- TE
Página: 4 de 5
Revisión: 2020

CONTROL DEL PLAN DE TEMPERATURA

COMPROBACIÓN	MÉTODO	LUGAR DE LA COMPROBACIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLES	REGISTROS Y MEDIDAS CORRECTORAS
Temperatura de los equipos frigoríficos (cámara, arcones, vitrinas).	Lectura termómetros	Lectores de temperatura de los equipos.	Diario	Comprobación: Responsable Sección/Responsable APPCC. Aplicación medidas correctoras: Gerente	Registro de incidencias.
Revisiones de mantenimiento de los equipos frigoríficos (Cámara, arcones, vitrinas).	Revisiones del servicio de mantenimiento externo.	Sistema y equipos de refrigeración.	Trimestral	Comprobación: Gerente Aplicación medidas correctoras: Gerente	Informes de revisión.



PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURA

Código: PR- TE
Página: 5 de 5
Revisión: 2020

TIPIFICACIÓN DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS

CONTROL	INCIDENCIA	MEDIDA CORRECTORA	RESPONSABLE MEDIDAS CORRECTORAS
TEMPERATURA	Funcionamiento incorrecto o avería de equipos (cámara, arcones, vitrinas).	<ul style="list-style-type: none">- Avisar al servicio técnico de mantenimiento.- Reubicar los productos en otros equipos si la avería puede afectar al producto almacenado/expuesto.- En caso de que el funcionamiento incorrecto haya afectado al producto almacenado, proceder a su destrucción.	Gerente



PLAN DE MANTENIMIENTO

Fecha:

Aprobado por:



PLAN DE MANTENIMIENTO

Código: PR- M
Página: 2 de 4
Revisión: 2020

Objetivo	Mantener en buenas condiciones las estructuras, equipos y elementos del establecimiento para: <ul style="list-style-type: none">- Garantizar su correcto funcionamiento- Que no supongan un peligro para la inocuidad de los productos alimentarios.
Ámbito de aplicación:	Infraestructuras, equipos y utensilios que pueden entrar en contacto con los alimentos y/o que pueden suponer un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
Responsables:	Comprobación: Responsable del plan de mantenimiento. Aplicación medidas correctoras: Gerente
Proceso:	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar los elementos, equipos e instalaciones de la zona de producción que pueden requerir mantenimiento (ver ficha de control de mantenimiento).2. Para los elementos que requieren un mantenimiento preventivo, establecer la frecuencia con que se realizan las operaciones de mantenimiento (Contrato de mantenimiento de los equipos de frío del Mercat Central del Peix).3. Realizar un control anual de los elementos, equipos y instalaciones para comprobar su estado de mantenimiento. Los resultados se anotan en el registro de control de mantenimiento.4. Programar y ejecutar el mantenimiento de los elementos, equipos e instalaciones que presenten deficiencias.
Documentos/Registros	<ul style="list-style-type: none">- Ficha de registro de control de mantenimiento.- Instrucción para el personal de mantenimiento externo que accede a las instalaciones.



PLAN DE MANTENIMIENTO

Código: PR- M
Página: 3 de 4
Revisión: 2020

COMPROBACIÓN DEL PLAN DE MANTENIMIENTO

COMPROBACIÓN	MÉTODO	LUGAR DE LA COMPROBACIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLES	REGISTROS Y MEDIDAS CORRECTORAS
Comprobar el estado de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios, y su funcionamiento.	Inspección visual	En las areas de producción donde se encuentran las instalaciones, los elementos y equipos.	Preventivo: Equipos frigoríficos: trimestral Correctivo: - Cuando procede - Anual (fiicha de Control de mantenimiento).	Comprobación: Responsable del Plan de Mantenimiento. Aplicación medidas correctoras: Gerente	Ficha de control de mantenimiento Informes de reparación.



PLAN DE MANTENIMIENTO

Código: PR- M
Página: 4 de 4
Revisión: 2020

TIPIFICACIÓN DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS

CONTROL	INCIDENCIA	MEDIDA CORRECTORA	RESPONSABLE MEDIDAS CORRECTORAS
MANTENIMIENTO	Avería de equipos	Avisar al servicio de mantenimiento. Utilizar otros equipos o instalaciones hasta que se reparen los afectados. Si la avería del equipo ha afectado a los productos alimentarios proceder a su destrucción.	Gerente
	Deterioro de elementos, equipos e instalaciones.	Programar la reparación, sustitución o eliminación.	

CONTROL DE MANTENIMIENTO ANUAL

FECHA:

Codi: R-M

INSTALACIÓN	RESULTADO		INCIDENCIA	MEDIDA CORRECTORA	FECHA RESOLUCIÓN
	C	I			
Puertas de cierre automático de la sala					
Funcionamiento y mantenimiento de los equipos frigoríficos (vitrinas, arcones, cámaras).					
Cortinas de lamas					
Pilonas de cortar					
Mesas/Mostradores					
Cuchillos, guantes de malla, delantales					
Contenedores de residuos					
Estado de las paredes, suelo.					
Desagües					
Pintura/paneles de las paredes					
Presencia de óxido					
Limpieza de zonas de difícil acceso (techo de la sala de manipulación, focos de luz).					
Calentador de agua del lavamanos.					
Lavamanos (pedales, jabonera, soporte para papel)					
Patio de cajas (Paredes, suelo, techo, pintura, luces, palets...).					
Transpalets					
Otros					

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE:

3. PROCESOS PRODUCTIVOS

PROCESOS PRODUCTIVOS

- Introducción
- Diagramas de flujo
- Proceso Productivo Preparación de Rape
- Proceso Productivo Preparación de Peces Grandes
- Proceso Productivo Preparación de Pescado (Filetes)



PROCESOS PRODUCTIVOS:

Los procesos productivos que se desarrollan en las empresas del Mercat del Peix varían en función de las actividades que tienen autorizadas (ver registro sanitario de las empresas). Estos procesos pueden ser:

- Distribución de productos de la pesca frescos.
- Distribución de productos de la pesca congelados.
- Distribución de productos de la pesca transformados.
- Distribución de moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos.
- Preparación de rape.
- Preparación de peces grandes.
- Preparación de pescado (Fileteado de otras especies).

Se adjunta el diagrama de flujo de los productos que se distribuyen y se describe el proceso productivo de aquellos productos que se elaboran (preparación de rape, preparación de peces grandes y preparación de otras especies):

Diagramas de flujo de la distribución de productos:

- Productos de la pesca frescos
- Productos de la pesca congelados
- Productos de la pesca transformados
- Moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos vivos.

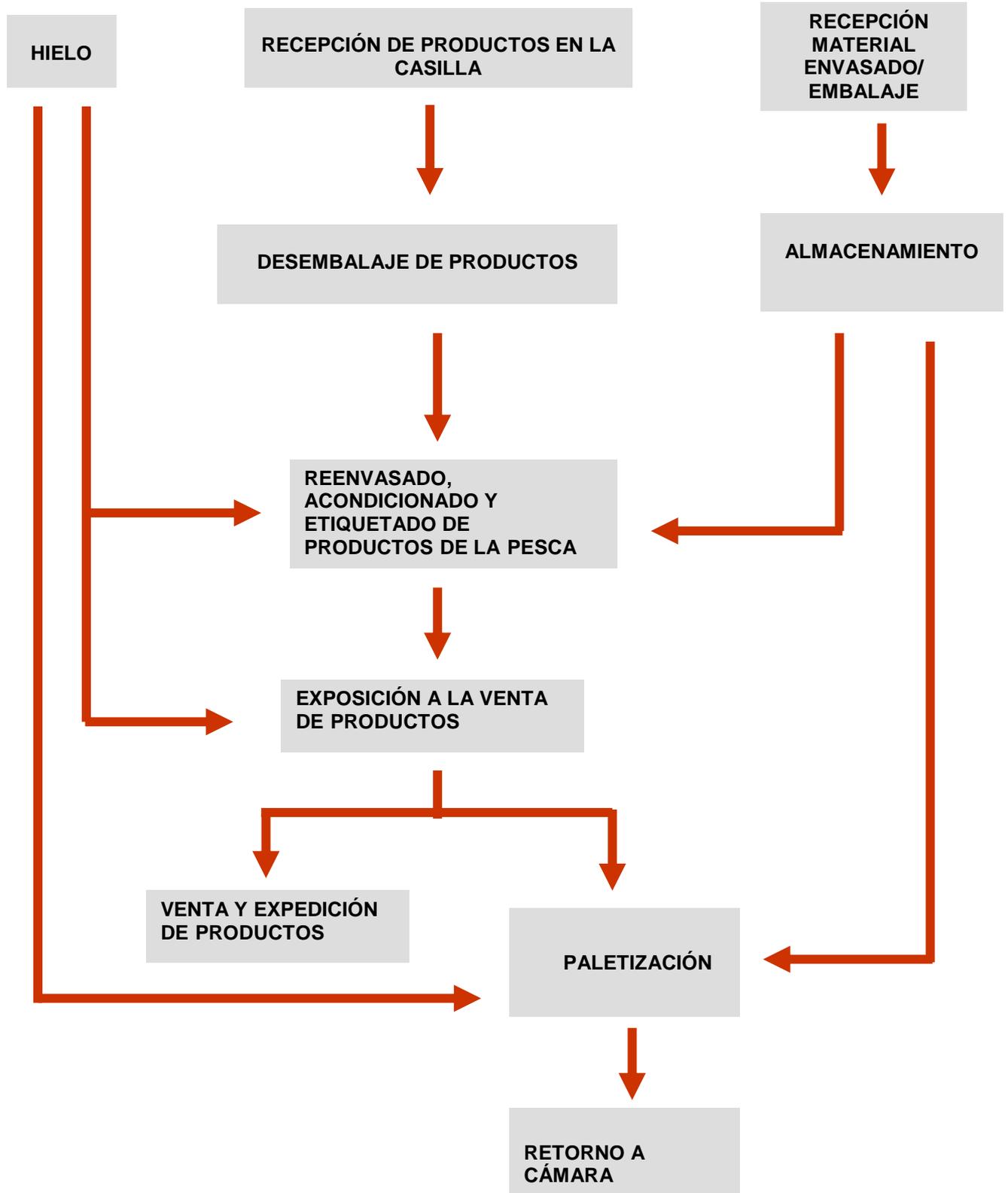
Procesos productivos de los productos que se elaboran:

1. Preparación de rape
2. Preparación de peces grandes
3. Preparación de pescado (fileteado de otras especies).



DIAGRAMA DE FLUJO DE DISTRIBUCIÓN Y/O REENVASADO DE PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS

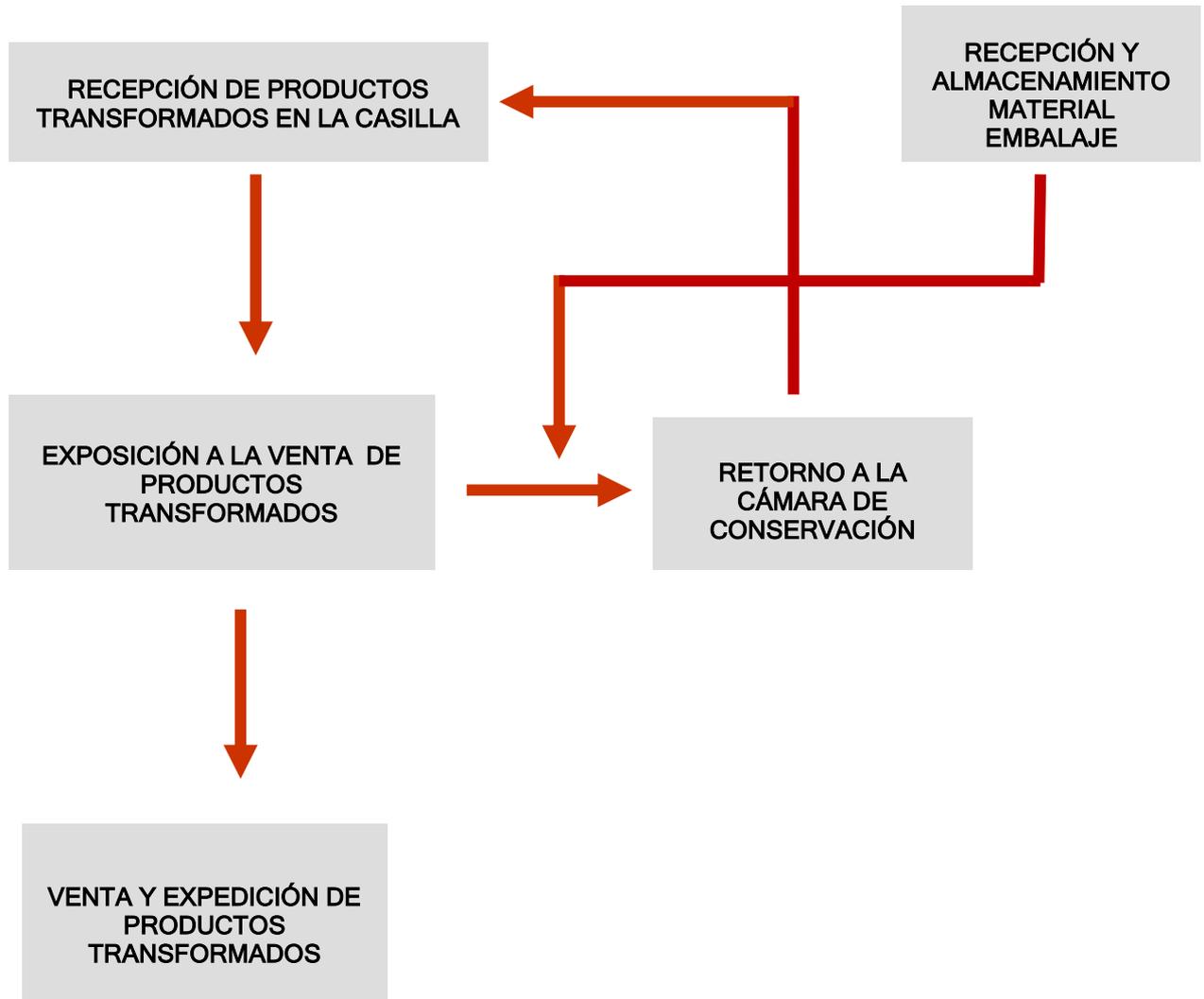
Código: PP-F
Página: 1 de 1
Revisión: 2020





**DIAGRAMA DE FLUJO DE DISTRIBUCIÓN
DE PRODUCTOS DE LA PESCA
TRANSFORMADOS**

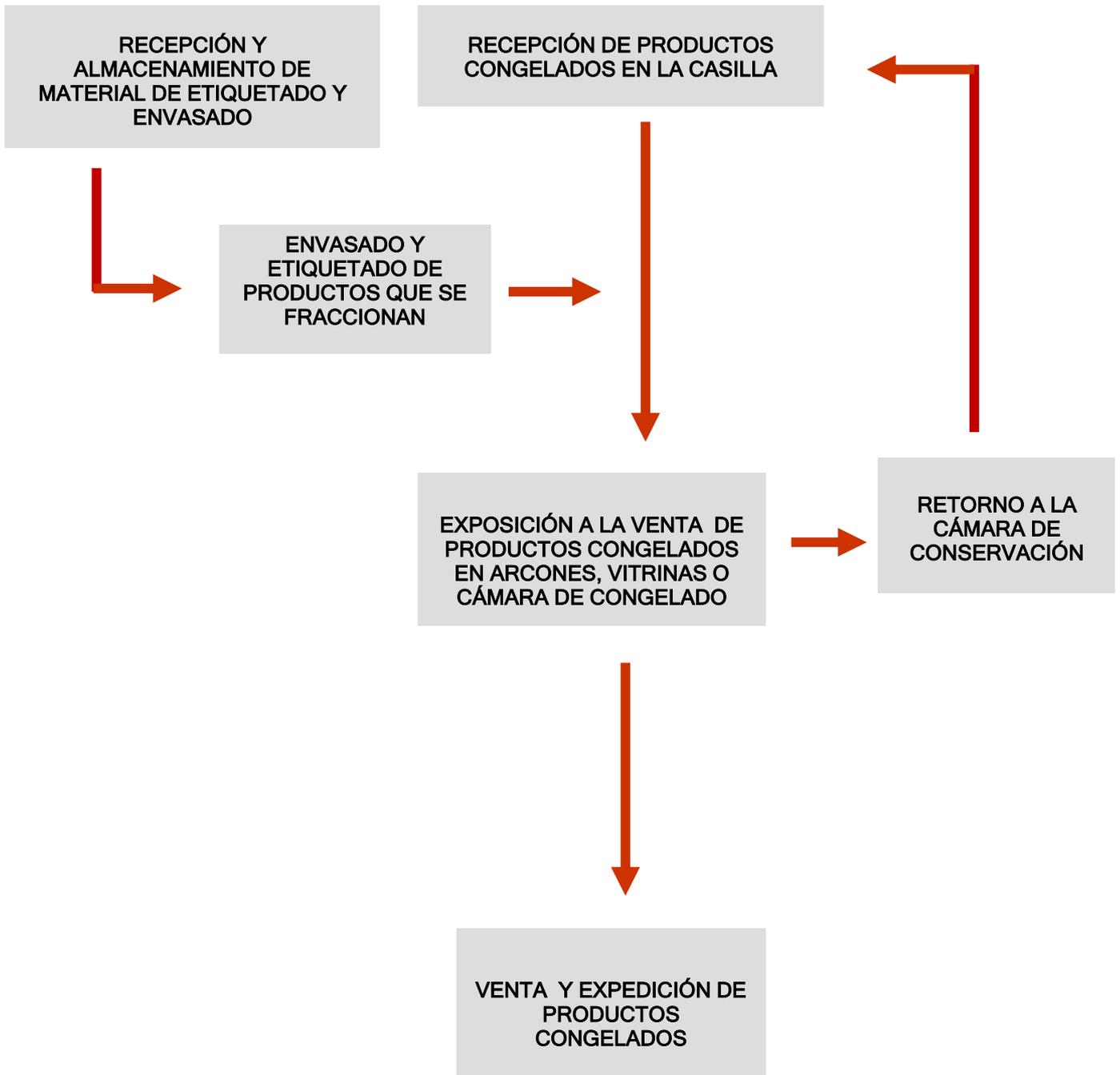
Código: PP- T
Página: 1 de 1
Revisión: 2020





**DIAGRAMA DE FLUJO DE
DISTRIBUCIÓN Y/O REENVASADO DE
PRODUCTOS DE LA PESCA
CONGELADOS**

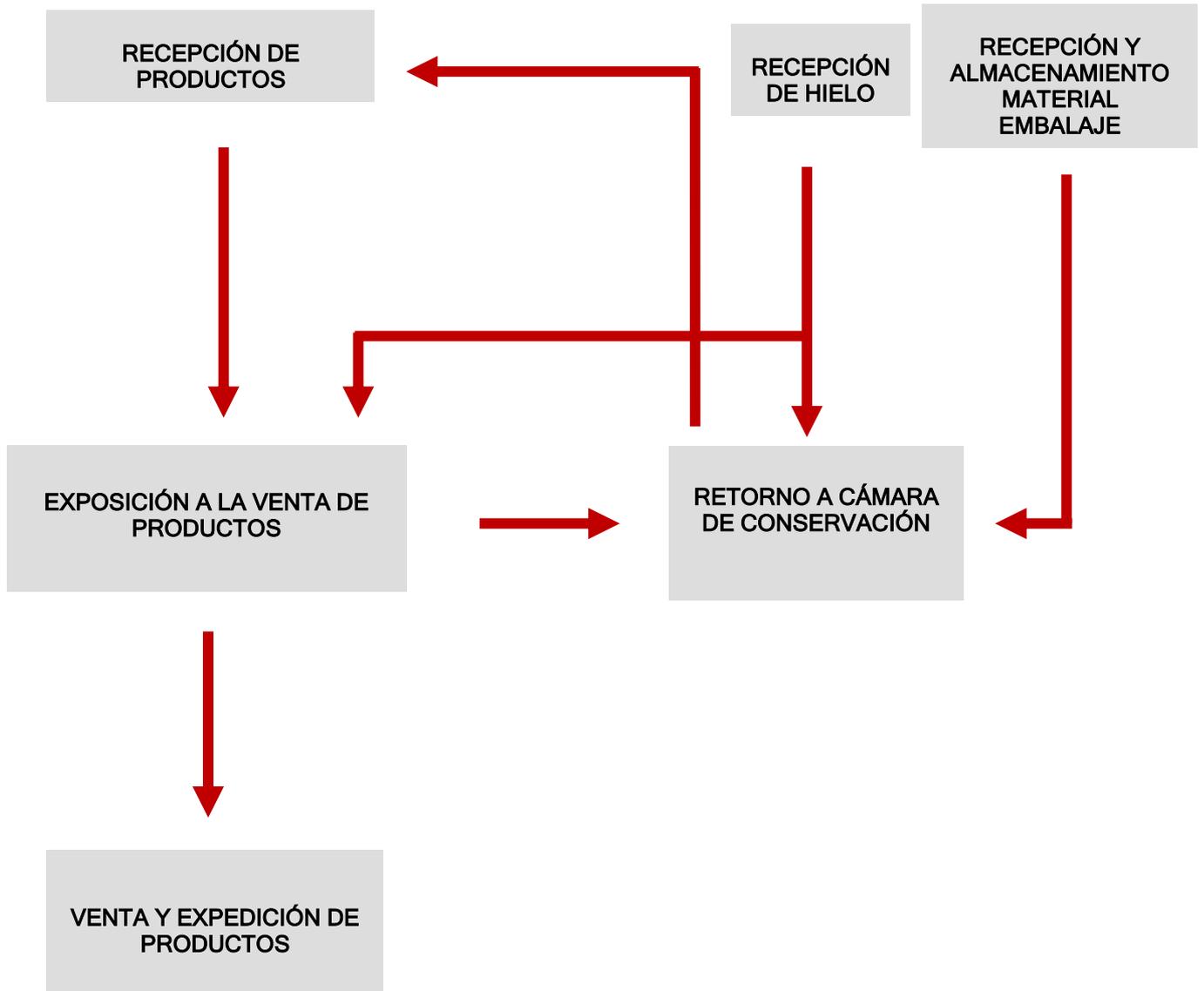
Código: PP- C
Página: 1 de 1
Revisión: 2020





**DIAGRAMA DE FLUJO DE DISTRIBUCIÓN DE
MOLUSCOS BIVALVOS, GASTERÓPODOS Y
EQUINODERMOS VIVOS**

Código: PP-BV
Página: 1 de 1
Revisión: 2020





PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página 2 de 16
Revisión: 2020

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

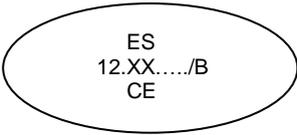
Nombre del producto: RAPE																											
Denominación de venta	Rape																										
Denominación científica Ingredientes	<i>Lophius piscatorius</i> <i>Lophius budegassa</i> <i>Lophius spp.</i>																										
Zona de captura o cria	<table border="1"><thead><tr><th>ZONA DE CAPTURA</th><th>DEFINICIÓN DE LA ZONA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Atlántico Noroeste.</td><td>Zona FAO nº 21</td></tr><tr><td>Atlántico Noreste.</td><td>Zona FAO nº 27</td></tr><tr><td>Mar Báltico.</td><td>Zona FAO nº 27, III d.</td></tr><tr><td>Atlántico Centro-Oeste.</td><td>Zona FAO nº 31</td></tr><tr><td>Atlántico Centro-Este.</td><td>Zona FAO nº 34</td></tr><tr><td>Atlántico Suroeste.</td><td>Zona FAO nº 41</td></tr><tr><td>Atlántico Sureste.</td><td>Zona FAO nº 47</td></tr><tr><td>Mar Mediterráneo.</td><td>Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.</td></tr><tr><td>Mar Negro.</td><td>Zona FAO nº 37.4</td></tr><tr><td>Océano Índico.</td><td>Zona FAO nº 51 y 57</td></tr><tr><td>Océano Pacífico.</td><td>Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87</td></tr><tr><td>Antártico.</td><td>Zona FAO nº 48, 58 y 88</td></tr></tbody></table>	ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓN DE LA ZONA	Atlántico Noroeste.	Zona FAO nº 21	Atlántico Noreste.	Zona FAO nº 27	Mar Báltico.	Zona FAO nº 27, III d.	Atlántico Centro-Oeste.	Zona FAO nº 31	Atlántico Centro-Este.	Zona FAO nº 34	Atlántico Suroeste.	Zona FAO nº 41	Atlántico Sureste.	Zona FAO nº 47	Mar Mediterráneo.	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.	Mar Negro.	Zona FAO nº 37.4	Océano Índico.	Zona FAO nº 51 y 57	Océano Pacífico.	Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87	Antártico.	Zona FAO nº 48, 58 y 88
	ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓN DE LA ZONA																									
Atlántico Noroeste.	Zona FAO nº 21																										
Atlántico Noreste.	Zona FAO nº 27																										
Mar Báltico.	Zona FAO nº 27, III d.																										
Atlántico Centro-Oeste.	Zona FAO nº 31																										
Atlántico Centro-Este.	Zona FAO nº 34																										
Atlántico Suroeste.	Zona FAO nº 41																										
Atlántico Sureste.	Zona FAO nº 47																										
Mar Mediterráneo.	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.																										
Mar Negro.	Zona FAO nº 37.4																										
Océano Índico.	Zona FAO nº 51 y 57																										
Océano Pacífico.	Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87																										
Antártico.	Zona FAO nº 48, 58 y 88																										
Método de producción	Capturado																										
Características	Características organolépticas propias de la especie.																										
Formato y presentación	- Cubeta de plástico reutilizable. - Caja de poliestirero expandido de un sol uso. - Otros																										
Forma de presentación /Tratamientos tecnológicos	Sin cabeza.																										
Condiciones de conservación	Temperatura próxima a la de fusión del hielo.																										
Sistema para identificar el producto	Lote/Partida /Fecha de producción																										
Vida útil del producto	Características organolépticas propias de la especie.																										
Destinación	Cadenas de distribución. Comercios Mayoristas de Pescado. Comercios Minoristas de Pescado. Operadores del sector HORECA.																										
Contenido en alergen	Pescado																										



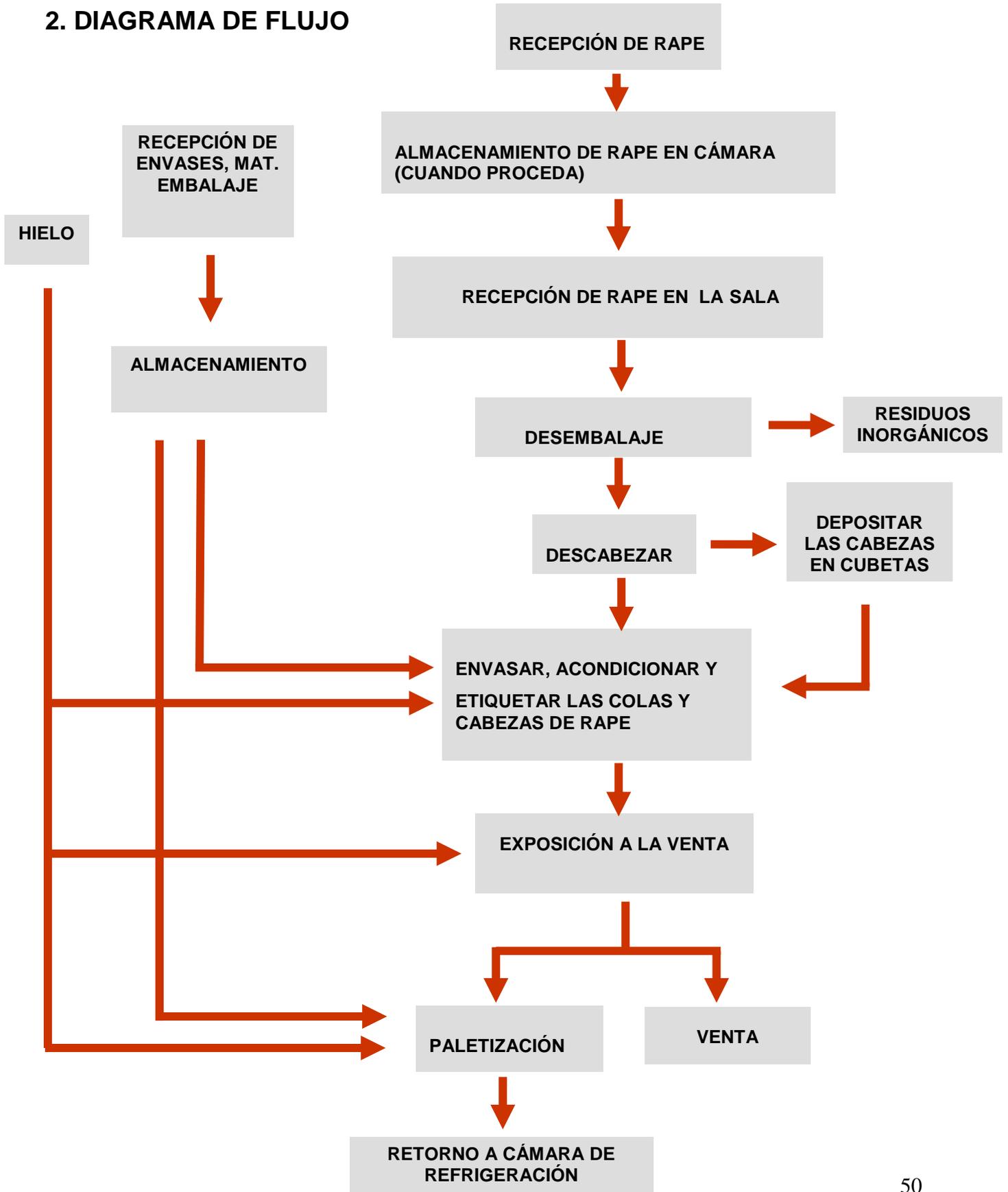
PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página: 3 de 16
Revisión: 2020

MODELO DE ETIQUETA

Zona de captura o de cria:	Expedidor: Domicilio:	
Denominación comercial:	Lote:	
Nombre científico:		
Peso neto: (Pto. envasado)	Método de Producción: Arte de pesca:	Modo de presentación o tratamiento:

2. DIAGRAMA DE FLUJO





PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página: 5 de 16
Revisión: 2020

3. VERIFICACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO EN PLANTA

En la planta se verifica que las fases del diagrama de flujo coinciden con las fases del proceso productivo.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

4.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

RECEPCIÓN DEL PESCADO

El pescado se recibe en palets en el muelle de la cámara de refrigeración.

La inspección del pescado se realiza en el momento de la descarga, durante el almacenamiento o una vez que se descarga en el establecimiento. Los parámetros que se inspeccionan son:

- Frescura
- Identificación del producto (etiquetas, albaranes...)
- Estado de los envases.
- Cadena del frío (presencia de hielo....).
- Presencia de parásitos/alteraciones.
- Otros.

4.2. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN LA CÁMARA

El rape se almacena en la cámara de refrigeración.

El material de acondicionamiento se almacena en el lugar asignado, protegido del polvo y otras fuentes de contaminación.

El hielo se obtiene de las fábricas de hielo del Mercat a medida que se va necesitado en sacos o a granel. El hielo a granel se deposita en cubetas/contenedores específicos para el hielo.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página 6 de 16
Revisión: 2020

4.3. RECEPCIÓN DE RAPE EN EL ESTABLECIMIENTO/DESEMBALAJE

En el muelle de carga se reciben los palets de cajas de rape, seguidamente se introducen las cajas en la sala de manipulación.

En caso de que quede producto en el muelle, asegurarse de que está acondicionado correctamente para su conservación.

4.4. DESCABEZADO DE RAPE

Inspección visual

Durante la manipulación se inspecciona el pescado y se retiran los ejemplares o las partes del pescado que presentan alguna alteración (golpes, desgarros...).

Control de parásitos

Se retiran los parásitos que se detectan durante la inspección del pescado, que se pueden encontrar bajo la piel, músculos e hígado.

Se retiran los pescados que presentan un grado elevado de contaminación por parásitos (si no es posible eliminar las larvas o retirar las partes afectadas).

Descabezar el rape

Se corta la cabeza y se colocan las cabezas y las colas en cubetas diferentes. Periodicamente se aplica agua abundante a presión sobre las superficies de cortar con la frecuencia suficiente que impida una acumulación excesiva de sangre y restos de pescado sobre las superficies de trabajo que favorecen la diseminación y multiplicación de microorganismos.

No manipular diferentes especies de pescado a la vez para evitar contaminaciones cruzadas.

El pescado no podrá permanecer sobre las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página: 7 de 16
Revisión: 2020

4.5. ENVASAR/ ACONDICIONAR Y ETIQUETAR

1. Utilizar solo envases y/o envoltorios autorizados para uso alimentario, de un solo uso nuevos o envases reutilizables que se hayan lavado y en caso necesario desinfectado.
2. No mezclar ejemplares de diferentes partidas para no perder la trazabilidad del pescado (partida, proveedor).
3. Añadir hielo suficiente a los productos de la pesca para mantenerlos a temperatura próxima a la de fusión del hielo.
4. Identificar el producto con etiqueta con la información obligatoria según la normativa.

4.6. EXPOSICIÓN A LA VENTA

Las cajas que contienen las colas y las cabezas de rape se exponen en la zona de venta sobre mesas o palets de exposición del pescado.

4.7. PALETIZADO Y RETORNO A CÁMARA

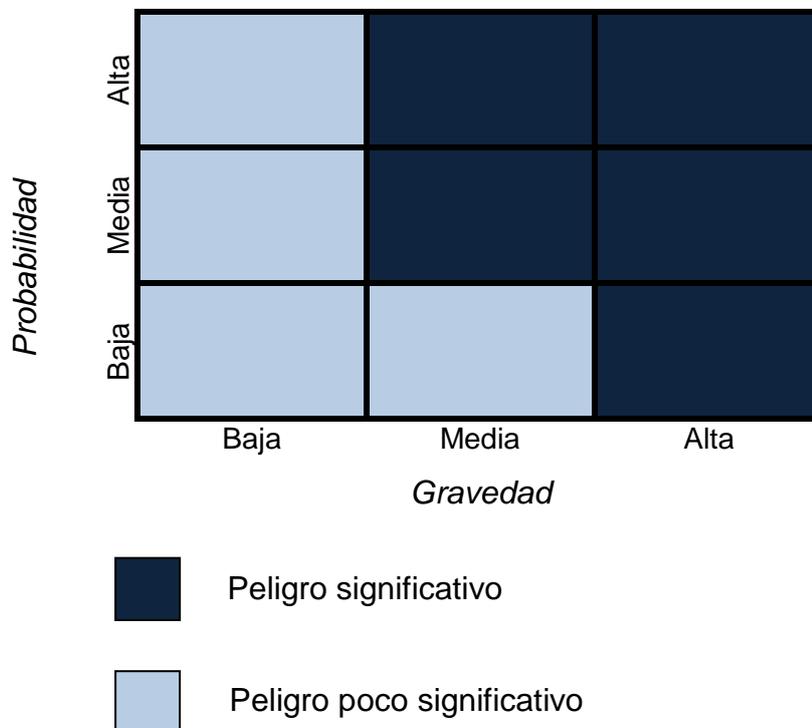
El pescado sobrante se paletiza y se retractila con film. Los palets se identifican y se trasladan a la cámara de conservación.



5. PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

ANÁLISIS DEL RIESGO

Para determinar si los peligros que pueden aparecer en los procesos productivos son significativos desde el punto de vista sanitario se tiene que analizar el riesgo valorando la gravedad del peligro y la probabilidad de que se produzca.





PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página: 9 de 16
Revisión: 2020

PELIGROS SIGNIFICATIVOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

RECEPCIÓN/ALMACENAMIENTO DE PESCADO

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Microorganismos patógenos en el producto. Parásitos.	Plan de control de proveedores
	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en la cámara. Contaminaciones cruzadas.	Protección de los productos. Instrucción de preparación de rape. Instrucción de higiene.
	Crecimiento	Microorganismos patógenos por rotura de la cadena del frío.	Instrucción de preparación de rape. Instrucción de higiene.

RECEPCIÓN / ALMACENAMIENTO DE ENVASES Y MATERIAL DE EMBALAJE

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Microorganismos patógenos.	Plan de control de proveedores.
	Incorporación	Microorganismos patógenos.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección Instrucción de normas de higiene.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-T
Página: 10 de 16
Revisión: 2020

RECEPCIÓN / ALMACENAMIENTO DE HIELO

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Microorganismos patógenos presentes en contenedores de hielo.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección.

ETAPA: 3/4. RECEPCIÓN DE RAPE EN EL ESTABLECIMIENTO Y DESEMBALAJE

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Crecimiento	Microorganismos patógenos por tiempo prolongado fuera de la cámara.	Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de rape.

ETAPA: 5. DESCABEZADO

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Parásitos	Instrucción de preparación de rape.
	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en superficies y elementos de trabajo (mesas, cuchillos...). Microorganismos patógenos por falta de higiene de las manos del manipulador.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de rape.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página: 11 de 16
Revisión: 2020

ETAPA: 6. ENVASAR, ACONDICIONAR Y ETIQUETAR

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en el material de embalaje/envasado. Microorganismos patógenos por falta de higiene de las manos de los manipuladores.	Plan de control de proveedores. Plan e instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de rape.
QUÍMICO	Incorporación	Envases y embalajes de uso alimentario.	Plan de control de proveedores.

ETAPA: 7. EXPOSICIÓN A LA VENTA

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en material de envasado y elementos de exposición del pescado. Microorganismos patógenos por falta de higiene de las manos del manipulador.	Plan de control de proveedores. Plan e instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de rape.
	Crecimiento	Microorganismos patógenos por rotura de la cadena del frío.	Instrucción de higiene. Instrucción de preparación de rape.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página: 12 de 16
Revisión: 2020

ETAPA: 8. PALETIZACIÓN

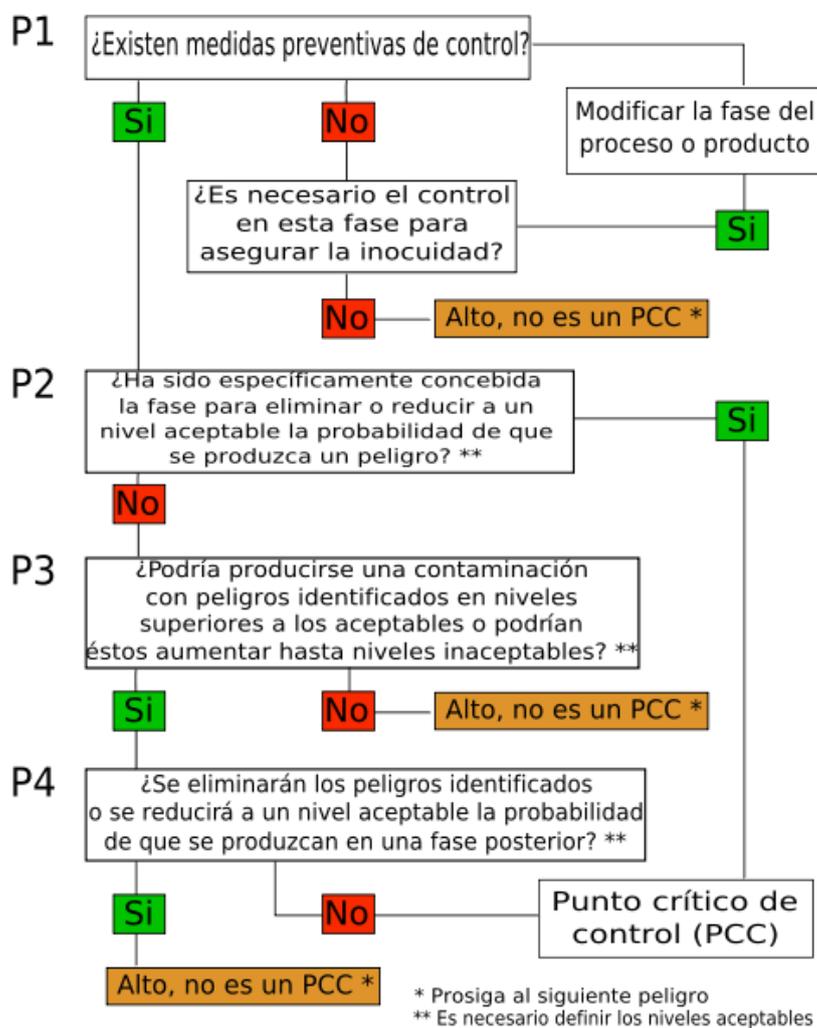
PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporación	Microorganismos patógenos que provienen de los embalajes. Microorganismos patógenos que provienen del hielo.	Instrucción de normas de higiene.

ETAPA: 9. RETORNO A CÁMARA DE REFRIGERACIÓN

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÒGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en la cámara. Contaminaciones cruzadas entre productos.	Protección de los productos. Instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de rape.

6. IDENTIFICACIÓN DE PCCs

6.1 Árbol de decisión para determinar los PCCs





PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página: 14 de 16
Revisión: 2020

6.2. DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Producto: RAPE PREPARADO (Descabezado)

ETAPA DEL PROCESO	PELGR0	P1 ¿Existen medidas preventivas para este peligro?	P2 ¿La etapa está específicamente diseñada para eliminar o reducir el peligro hasta un nivel aceptable?	P3 ¿ Puede haber contaminación o puede aumentar el peligro hasta un nivel inaceptable?	P4 ¿ Puede una etapa posterior eliminar o reducir el peligro hasta a un nivel aceptable?	Es PCC
Recepción/ almacenamiento de materias primas (productos de la pesca, material envasado, hielo)	Presencia de microorganismos patógenos	Si	No	No		No
	Incorporación de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
	Presencia de parásitos.	Si	No	No		No
	Crecimiento de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Recepción de rape en el establecimiento /Desembalaje	Crecimiento de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Descabezado	Presencia de parásitos	Si	No	No		No
	Incorporación de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Envasar/Acondicionar y Etiquetar	Incorporación de microorganismos patógenos a través de los envases y/o manipuladores.	Si	No	No		No
	Incorporación de productos químicos no autorizados en materiales de envasado.	Si	No	No		No
Exposición a la venta	Incorporación de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
	Crecimiento de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Paletizado	Incorporación de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Retorno a la cámara	Incorporación de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No

PCC: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página: 15 de 16
Revisión: 2020

5. APLICACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS

ETAPA	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITE	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	DOCUMENTOS Y REGISTROS
Recepción/almacenamiento de materias primas	Plan de control de proveedores. Instrucción de preparación de rape. Plan e instrucción de limpieza y desinfección.	Características organolépticas aptas para el consumo. Alteraciones y/o presencia de parásitos que no sea posible eliminarlos.	Inspección en la recepción/ Almacenamiento de mercancía	Si los productos presentan alteraciones que los hacen no aptos para el consumo se devolverán al proveedor.	Registro de incidencias.
Recepción de rape en el establecimiento/Desembalaje	Inspección de los productos para comprobar su aceptación. Asegurar la protección de los productos en los muelles. Instrucción de preparación de rape.		Control de buenas prácticas de proceso.	Corregir malas prácticas.	
Descabezado	Control de presencia de parásitos o alteraciones del pescado. Instrucción de preparación de rape. Instrucción de normas de higiene.	Ausencia de alteraciones y/ o parásitos.	Control visual	Eliminar las larvas o las partes o ejemplares muy contaminados o alterados.	
Envasar/acondicionar y etiquetar	Plan de control de proveedores. Plan e instrucción de limpieza y desinfección Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de rape Comprobar que las etiquetas de identificación del producto son correctas.		Control de buenas prácticas de proceso. Control de las etiquetas y envases.	Corregir las etiquetas si no son correctas.	
Exposición a la venta	Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de rape.			Corregir malas prácticas.	
Paletización	Instrucción de normas de higiene Instrucción de preparación de rape.		Inspección visual	Corregir malas prácticas.	
Retorno a cámara	Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de rape. Protección de los productos.		Inspección visual	Proteger los productos correctamente para evitar contaminaciones o su deterioro.	

RESPONSABLE VIGILANCIA: Responsable Producción

RESPONSABLE APLICACIÓN MEDIDAS CORRECTORAS: Gerente/Responsable APPCC



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de rape

Código: PP-R
Página 16 de 16
Revisión: 2020

8. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN DEL PROCESO

En el desarrollo de la actividad de preparación de rape se registra cualquier incidencia sanitaria (registro de incidencias) que pueda repercutir en la seguridad del producto o los cambios que pueden afectar al desarrollo y diseño del proceso.

En el registro de incidencias también se registran las medidas correctoras que se aplican y/o los cambios en el proceso.

9. NORMAS Y BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA

- CAC/RCP 52-2003. Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros. Codex Alimentarius.
- CAC/RCP 1-1969 Rev. 4(2003). Principios generales de higiene de los alimentos.
- CAC/RCP 16 - 1978. Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado.
- Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (Agència Catalana de Seguretat Alimentaria).
- Reglamento (CE) 852/2004 Higiene de los productos alimentarios.
- Reglamento (CE) 853/2004 Higiene de los productos de origen animal.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de Peces Grandes

Código: PP-T
Página: 2 de 17
Revisión: 2020

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de venta	Atún Pez Espada o Emperador Marrajo																										
Denominación científica Ingredientes	<i>Thunnus spp.</i> <i>Xiphias gladius</i> <i>Isurus oxyrinchus</i> y otros																										
Criterios microbiológicos	Nivel de histamina en atún tiene que ser inferior a 100 ppm (análisis periodicos en las empresas que preparan atún).																										
Zona de captura o cria	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">ZONA DE CAPTURA</th> <th style="text-align: center;">DEFINICIÓN DE LA ZONA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Atlántico Noroeste.</td> <td>Zona FAO nº 21</td> </tr> <tr> <td>Atlántico Nordeste.</td> <td>Zona FAO nº 27</td> </tr> <tr> <td>Mar Báltico.</td> <td>Zona FAO nº 27, IIIId.</td> </tr> <tr> <td>Atlántico Centro-Oeste.</td> <td>Zona FAO nº 31</td> </tr> <tr> <td>Atlántico Centro-Este.</td> <td>Zona FAO nº 34</td> </tr> <tr> <td>Atlántico Sudoeste.</td> <td>Zona FAO nº 41</td> </tr> <tr> <td>Atlántico Sudeste.</td> <td>Zona FAO nº 47</td> </tr> <tr> <td>Mar Mediterráneo.</td> <td>Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.</td> </tr> <tr> <td>Mar Negro.</td> <td>Zona FAO nº 37.4</td> </tr> <tr> <td>Océano Índico.</td> <td>Zona FAO nº 51 y 57</td> </tr> <tr> <td>Océano Pacífico.</td> <td>Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87</td> </tr> <tr> <td>Antártico.</td> <td>Zona FAO nº 48, 58 y 88</td> </tr> </tbody> </table>	ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓN DE LA ZONA	Atlántico Noroeste.	Zona FAO nº 21	Atlántico Nordeste.	Zona FAO nº 27	Mar Báltico.	Zona FAO nº 27, IIIId.	Atlántico Centro-Oeste.	Zona FAO nº 31	Atlántico Centro-Este.	Zona FAO nº 34	Atlántico Sudoeste.	Zona FAO nº 41	Atlántico Sudeste.	Zona FAO nº 47	Mar Mediterráneo.	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.	Mar Negro.	Zona FAO nº 37.4	Océano Índico.	Zona FAO nº 51 y 57	Océano Pacífico.	Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87	Antártico.	Zona FAO nº 48, 58 y 88
ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓN DE LA ZONA																										
Atlántico Noroeste.	Zona FAO nº 21																										
Atlántico Nordeste.	Zona FAO nº 27																										
Mar Báltico.	Zona FAO nº 27, IIIId.																										
Atlántico Centro-Oeste.	Zona FAO nº 31																										
Atlántico Centro-Este.	Zona FAO nº 34																										
Atlántico Sudoeste.	Zona FAO nº 41																										
Atlántico Sudeste.	Zona FAO nº 47																										
Mar Mediterráneo.	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.																										
Mar Negro.	Zona FAO nº 37.4																										
Océano Índico.	Zona FAO nº 51 y 57																										
Océano Pacífico.	Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87																										
Antártico.	Zona FAO nº 48, 58 y 88																										
Método de producción	- Capturado - De cria (solo atún)																										
Formato y presentación	- Cubeta de plástico reutilizable. - Caja de poliestirero expandido de un sol uso. - Envoltorios de uso alimentario. - Otros																										
Forma de presentación /Tratamientos tecnológicos	Lomo Filete Otros ...																										
Condiciones de conservación	Temperatura próxima a la de fusión del hielo.																										
Sistema para identificar el producto	Lote/Partida/Fecha de producción.																										
Vida útil del producto	Características organolépticas propias de la especie. En caso de productos descongelados indicar fecha de caducidad.																										
Destinación	Cadenas de distribución. Comercios Mayoristas de Pescado. Comercios Minoristas de Pescado. Operadores del sector HORECA.																										
Contenido en Alérgenos	Pescado																										



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de Peces Grandes

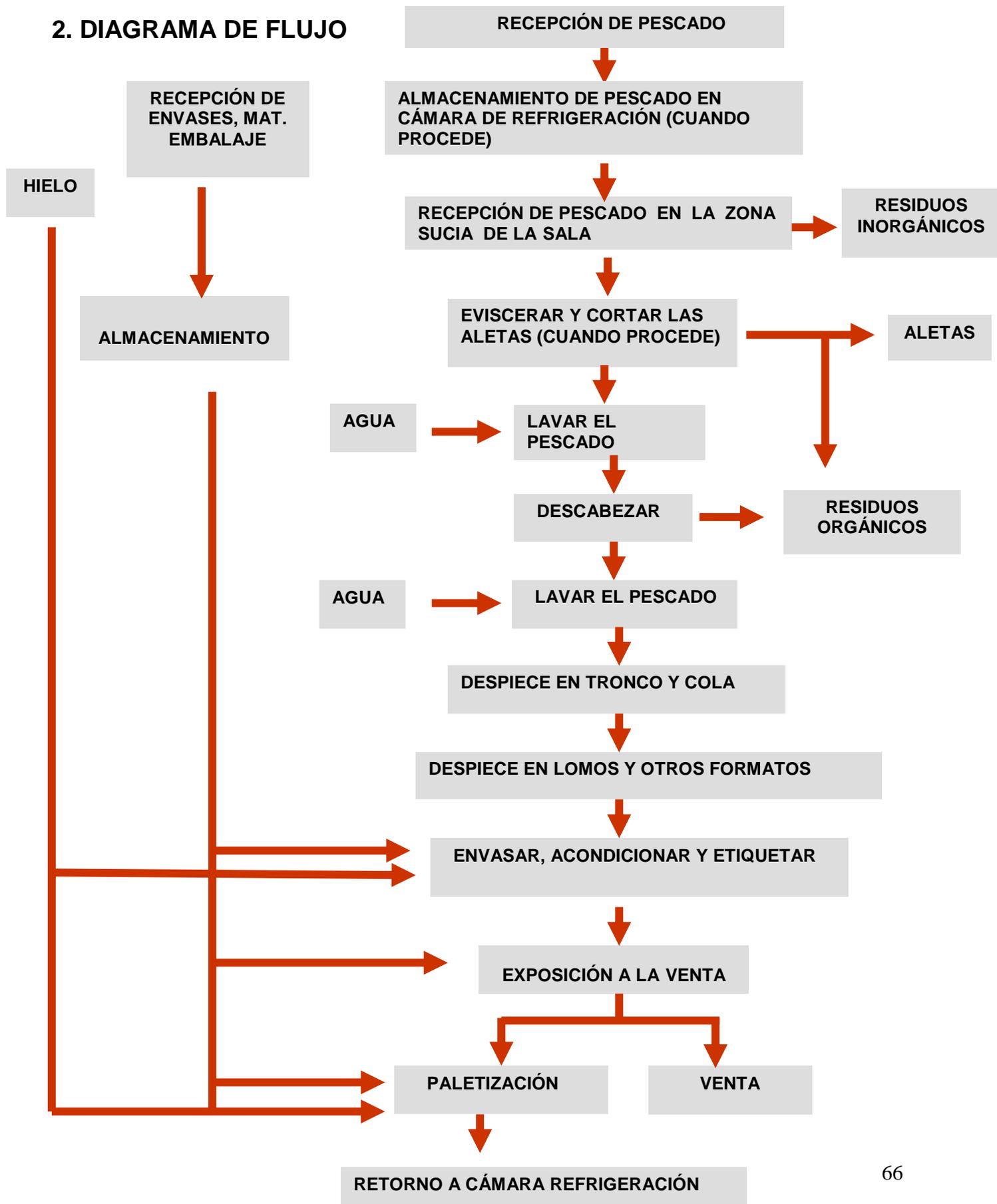
Código: PP-T
Página: 3 de 17
Revisión: 2020

MODELO DE ETIQUETA

Zona de captura o de cria:	Expedidor: Domicilio:	
Denominación comercial:	Lote:	
Nombre científico:		
Peso neto: (Pto. envasado)	Método de Producción: Arte de pesca:	Modo de presentación o tratamiento:



2. DIAGRAMA DE FLUJO





3. VERIFICACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO EN PLANTA

En la planta de producción se verifica que las fases del diagrama de flujo coinciden con las fases del proceso productivo.

4. DEFINICIONES

El atún es una especie que tiende a formar altos niveles de histamina si no se siguen unas prácticas higiénicas y sobre todo, si no se mantiene el atún a temperaturas de refrigeración desde la captura hasta su venta al consumidor final. Es por esto que es muy importante seguir las indicaciones e instrucciones de higiene y manipulación del atún para evitar que se formen niveles elevados de histamina que pueden producir intoxicaciones a los consumidores.

HISTAMINA:

Es un compuesto químico que se forma en el pescado durante su descomposición por la acción de determinadas bacterias.

Las especies de pescado más afectadas son especies de pescado azul (atún, caballa, jurel, bonito, sardina, boquerón...).

Las causas de la formación de niveles elevados de histamina en el atún son:

- Mantener el pescado a **temperatura** elevada que favorece la multiplicación de las bacterias productoras de histamina en el pescado.
- **Prácticas poco higiénicas** que favorecen la incorporación, crecimiento y diseminación de las bacterias que producen la histamina, por contacto entre elementos contaminados y no contaminados (contaminaciones cruzadas).

Las temperaturas de cocción (> 65 °C) o de esterilización (100 °C) no destruyen la histamina por tanto es muy importante **evitar su formación**.

Sus efectos sobre la salud son:

Picor y enrojecimiento de la piel, dolor de cabeza, náuseas, diarrea y trastornos respiratorios graves.

Para la manipulación de los otros peces grandes (marrajo, pez espada...) que se preparan en la sala de manipulación, también es importante seguir estas prácticas para retardar y disminuir la descomposición del pescado y alargar su vida comercial, y para evitar posibles toxiinfecciones alimentarias por no seguir unas prácticas higiénicas.



5. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Las fases del proceso de la 2 a la 7 tendrán lugar en la zona sucia, y las fases 8 y 9 en la zona limpia de la sala de manipulación.

5.1 RECEPCIÓN/ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

RECEPCIÓN/ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN LA CÁMARA DE REFRIGERACIÓN

El pescado se recibe en palets en el muelle de la cámara de conservación para su almacenamiento o directamente en el establecimiento, por tanto, su inspección se realiza en el momento de la descarga en el establecimiento o durante el almacenamiento en la cámara. Los parámetros que se inspeccionan son:

- Frescura.
- Identificación del producto (etiqueta, albarán...).
- Cadena del frío (presencia de hielo...).
- Presencia de parásitos/alteraciones.
- Otros.

RECEPCIÓN/ALMACENAMIENTO DE ENVASES Y MATERIAL DE EMBALAJE

Los diferentes materiales de uso alimentario se reciben en el establecimiento y se almacenan en el lugar establecido de manera que estén protegidos del polvo y otras fuentes de contaminación.

RECEPCIÓN/ALMACENAMIENTO DE HIELO

El hielo se obtiene de las fábricas de hielo del mercado en sacos o a granel. El hielo a granel se deposita en cubetas/contenedores específicos para el hielo.

5.2 RECEPCIÓN DE PESCADO EN LA ZONA SUCIA DE LA SALA

Un vez el pescado se recibe en el muelle del establecimiento, seguidamente se introducen las piezas de pescado en la sala de manipulación.

En caso de que quede producto en el muelle, asegurarse de que está protegido de posibles fuentes de contaminación y que tiene suficiente hielo para mantener la temperatura de refrigeración correcta.



5.3 EVISCERAR Y CORTAR LAS ALETAS

En el caso de que los pescados lleguen enteros (con vísceras y aletas), en las superficies de trabajo de la zona sucia de la sala de manipulación se cortan las aletas y se retiran las vísceras.

Las aletas de los elasmobranquios (marrajo y otros) si se aprovechan se depositan en contenedores específicos.

Las vísceras del pescado se depositan en contenedores de residuos de materia orgánica.

Durante esta etapa se inspecciona el pescado para detectar alteraciones, presencia de parásitos y otros defectos. En caso de alteración se retiran las partes afectadas o toda la pieza dependiendo del grado de afectación.

No se tienen que manipular diferentes especies de pescado a la vez para evitar contaminaciones cruzadas.

Retirar los residuos:

Se tienen que retirar los residuos orgánicos de la sala lo más pronto posible para evitar que se contaminen las partes comestibles del pescado.

5.4 LAVAR EL PESCADO

Después de la evisceración del pescado se lava con agua a presión la cavidad abdominal del pescado para eliminar los restos de sangre y vísceras.

También se limpia la superficie de trabajo con agua a presión para mantenerla limpia. El manipulador se tiene que lavar las manos con agua y jabón después de eviscerar el pescado.

5.5 DESCABEZADO

Se corta la cabeza y se deposita en el contenedor de residuos orgánicos.

5.6 LAVAR EL PESCADO

Se tiene que lavar el pescado con agua y también la superficie de corte.

5.7 DESPIECE EN TRONCO Y COLA

En la zona sucia de la sala se divide el pescado en tronco y cola.



5.8 DESPIECE EN LOMOS Y OTRAS PRESENTACIONES

En la zona limpia de la sala se prepara el pescado en lomos y otros formatos.

En esta etapa también se tiene que inspeccionar el pescado para detectar alteraciones.

Se tienen que respetar los circuitos de localización y tránsito de los materiales, personas y productos de las zonas limpias y las zonas sucias de las áreas de producción para evitar contaminaciones cruzadas entre operaciones y durante estas.

5.9 ENVASAR, ACONDICIONAR Y ETIQUETAR

El pescado no podrá permanecer sobre las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.

Utilizar solo envases y/o envoltorios autorizados para uso alimentario de un solo uso nuevos o envases reutilizables que se hayan lavado y en caso necesario desinfectado.

5.10 EXPOSICIÓN A LA VENTA

Las piezas de pescado se exponen a la venta en envases o bien en superficies de exposición con hielo suficiente para garantizar la temperatura de refrigeración correcta. El pescado se tiene que proteger de la contaminación y se tiene que exponer con etiqueta con la información obligatoria de los productos de la pesca.

5.11 PALETIZACIÓN

El producto sobrante, se acondiciona, se paletiza y retractila con film para proteger el pescado asegurando que las cajas de la parte superior están cubiertas con film u otra protección para su almacenamiento en cámara. Los palets se identifican.

5.12 RETORNO A CÁMARA DE REFRIGERACIÓN

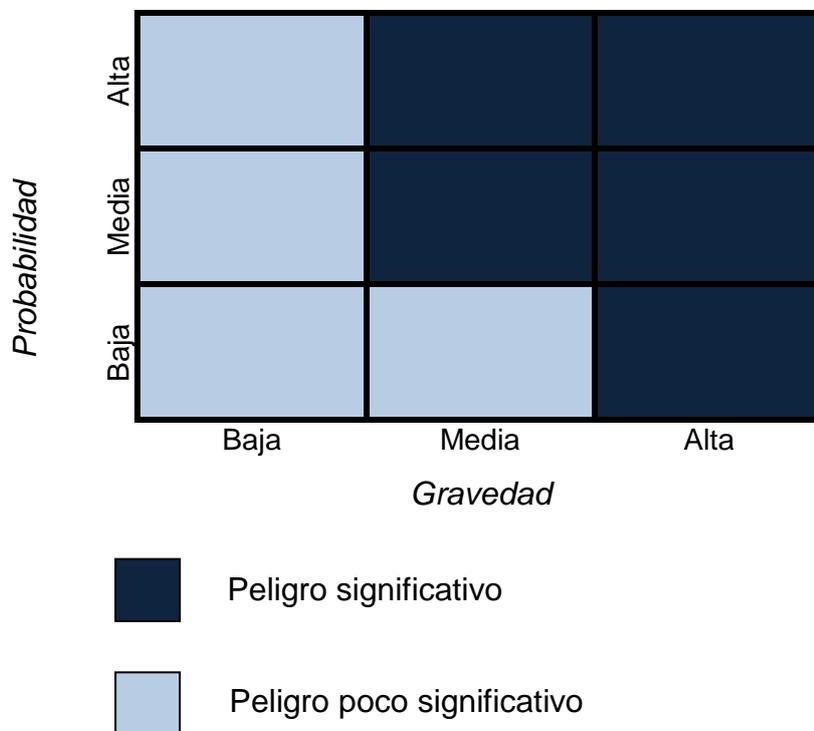
Los palets de pescado se trasladan a la cámara de refrigeración.



6. PELIGROS SIGNIFICATIVOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

6.1 ANÁLISIS DEL RIESGO

Para determinar si los peligros que pueden aparecer en los procesos productivos son significativos desde el punto de vista sanitario se tiene que analizar el riesgo valorando la gravedad del peligro y la probabilidad de que se produzca.





6.2 PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

ETAPA: 1

RECEPCIÓN / ALMACENAMIENTO DE PESCADO

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Microorganismos patógenos y de alteración en el producto. Parásitos.	Plan de control de proveedores. Instrucción de preparación de peces grandes.
	Incorporación	Microorganismos patógenos y de alteración presentes en la cámara. Contaminaciones cruzadas.	Protección de los productos. Instrucción de preparación de peces grandes.
	Crecimiento	Microorganismos patógenos y de alteración por rotura de la cadena del frío. Formación de histamina (atún) por rotura de la cadena del frío.	Instrucción de preparación de peces grandes.

RECEPCIÓN / ALMACENAMIENTO DE ENVASES Y MATERIAL EMBALAJE

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Microorganismos patógenos y de alteración.	Plan de control de proveedores.
	Incorporación	Microorganismos patógenos y de alteración.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección Instrucción de normas de higiene.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de Peces Grandes

Código: PP-T
Página: 11 de 17
Revisión: 2020

RECEPCIÓN / ALMACENAMIENTO DE HIELO

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Microorganismos patógenos y de alteración presentes en contenedores de hielo.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección.

ETAPA: 2. RECEPCIÓN DE PESCADO EN LA ZONA SUCIA DE LA SALA

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Crecimiento	Microorganismos patógenos y de alteración por rotura de la cadena del frío. Formación de Histamina (atún) por rotura de la cadena del frío.	Si no se prepara el pescado después de la recepción, añadir hielo suficiente para mantener la temperatura de conservación. Instrucción de preparación de peces grandes.

ETAPA: 3. EVISCERAR Y CORTAR LAS ALETAS
5. DESCABEZAR
7. DESPIECE EN TRONCO Y COLA
8. DESPIECE EN LOMOS Y OTRAS PRESENTACIONES

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Parásitos	Retirarlos durante la manipulación.
	Incorporación	Microorganismos patógenos y de alteración por falta de higiene de las manos del manipulador. Microorganismos patógenos y de alteración presentes en superficies y elementos de trabajo (mesas, cuchillos...).	Instrucción de normas de higiene. Plan e instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de preparación de peces grandes.
	Crecimiento	Microorganismos patógenos y de alteración por tiempo prolongado de exposición del pescado en la sala. Formación de histamina (atún) por rotura de la cadena del frío.	El pescado se tiene que exponer en las mesas de trabajo el tiempo mínimo necesario para su preparación. Instrucción de preparación de peces grandes.



ETAPA: 4 y 6 LAVAR EL PESCADO

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos y de alteración presentes en el agua.	Plan de autocontrol del agua
QUÍMICO	Incorporación	Contaminantes químicos presentes en el agua.	Plan de autocontrol del agua

ETAPA: 9. ENVASAR/ACONDICIONAR Y ETIQUETAR

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos y de alteración presentes en material de embalaje/envasado.	Plan de control de proveedores. Plan e instrucción de limpieza y desinfección (lavado de envases).
		Microorganismos patógenos y de alteración por falta de higiene de las manos del manipulador.	Instrucción de normas de higiene.
	Crecimiento	Formación de histamina (atún) por rotura de la cadena del frío.	Instrucción de preparación de peces grandes. Análisis de histamina.
QUÍMICO	Incorporación	Envases y embalajes de uso alimentario.	Plan de control de proveedores.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de Peces Grandes

Código: PP-T
Página: 13 de 17
Revisión: 2020

ETAPA: 10 EXPOSICIÓN A LA VENTA

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos y de alteración presentes en elementos de exposición del pescado. Microorganismos patógenos y de alteración por falta de higiene de las manos del manipulador.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de peces grandes.
BIOLÓGICO	Crecimiento	Microorganismos patógenos y de alteración por rotura de la cadena del frío. Formación de histamina (atún) por rotura de la cadena del frío.	Incorporación de hielo para mantener temperaturas de refrigeración positivas en toda la pieza. Instrucción de preparación de peces grandes. Análisis de histamina.

ETAPA: 11. PALETIZACIÓN

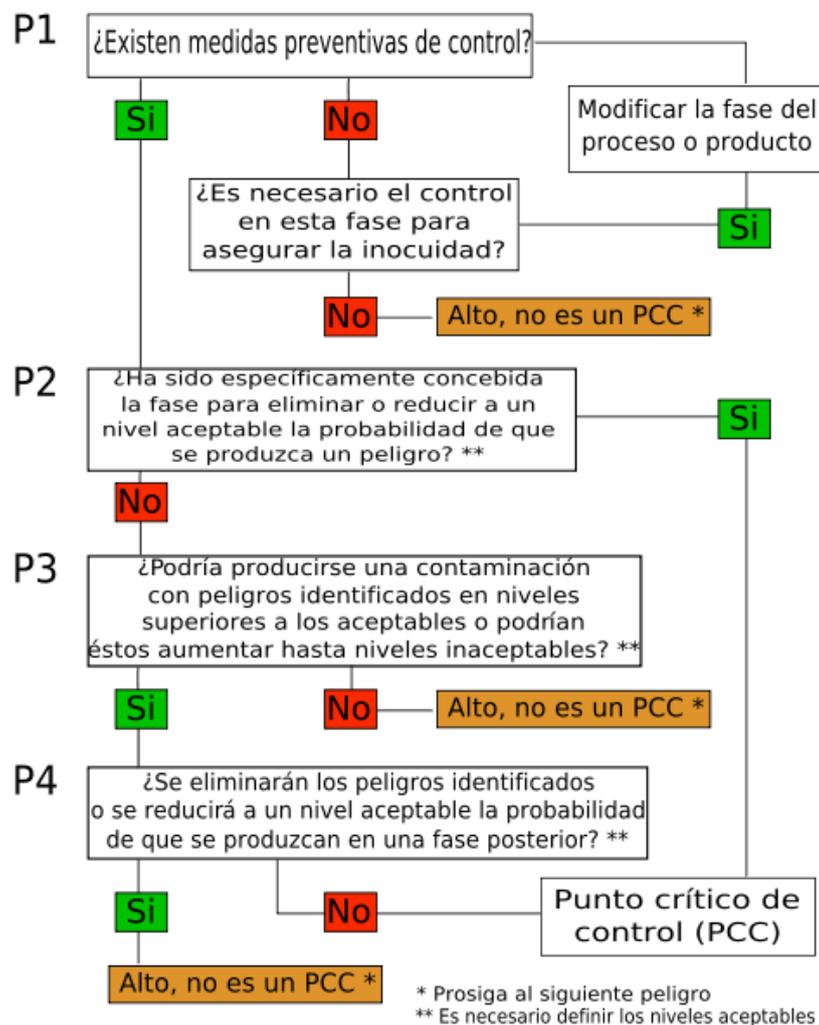
PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos y de alteración provenientes de los embalajes. Microorganismos patógenos y de alteración provenientes del hielo.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección/ Control del almacén. Plan de control de proveedores. Plan e instrucción de limpieza y desinfección (contenedores de hielo). Instrucción de normas de higiene.

ETAPA: 12. RETORNO Y ALMACENAMIENTO EN CÁMARA DE REFRIGERACIÓN

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos y de alteración presentes en cámara. Contaminaciones cruzadas entre productos.	Protección de los productos. Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de peces grandes.

7. IDENTIFICACIÓN DE PCCs

7.1 Árbol de decisión para determinar los PCCs





PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de Peces Grandes

Código: PP-T
Página: 15 de 17
Revisión: 2020

7.2. DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Producto: (Túnicos, Pez Espada, Elasmobranchios)

ETAPA DEL PROCESO	PELIGRO	P1 ¿ Existen medidas preventivas para este peligro?	P2 ¿La etapa está específicamente diseñada para eliminar o reducir el peligro hasta un nivel aceptable?	P3 ¿ Puede haber contaminación o puede aumentar el peligro hasta un nivel inaceptable?	P4 ¿ Puede una etapa posterior eliminar o reducir el peligro hasta un nivel aceptable?	Es PCC
Recepción y almacenamiento de materias primas.	Presencia de microorganismos patógenos, parásitos. Presencia niveles elevados de histamina.	Si	No	No		No
	Incorporación de microorganismos patógenos	Si	No	No		No
	Crecimiento de microorganismos patógenos y/o formación de histamina.					
Recepción de pescado en la zona sucia de la sala	Crecimiento de microorganismos patógenos y/o formación de histamina.	Si	No	No		No
Eviscerar, cortar las aletas, descabezar, despiezar	Presencia de parásitos	Si	No	No		No
	Incorporación de microorganismos patógenos	Si	No	No		No
	Crecimiento de microorganismos patógenos y/o formación de histamina	Si	No	No		No
Lavar el pescado	Plan de control del agua.	Si	No	No		No
Envasar, acondicionar y etiquetar	Incorporación de microorganismos patógenos	Si	No	No		No
	Formación de histamina	Si	No	No		No
	Incorporación de productos químicos no autorizados para envases.	Si	No	No		No
Exposición a la venta	Incorporación de microorganismos patógenos	Si	No	No		No
	Crecimiento de microorganismos patógenos y/o formación de histamina	Si	No	No		No
Paletización	Incorporación de microorganismos patógenos	Si	No	No		No
Retorno y almacenamiento en cámara de refrigeración.	Incorporación de microorganismos patógenos	Si	No	No		No

PCC: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de Peces Grandes

Código: PP-T
Página: 16 de 17
Revisión: 2020

8. APLICACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS

ETAPA	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITE	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	REGISTROS
Recepción y almacenamiento de materias primas.	Plan de control de proveedores. Instrucción de preparación de peces grandes. Plan e instrucción de limpieza y desinfección.	Características organolépticas aptas para el consum. Temperatura (0 a 5°C).	Inspección en recepción mercancía. Control de Temperatura.	Si los productos presentan alteraciones que lo hacen no apto para el consumo se devolveran al proveedor. Añadir hielo al producto.	Registro de incidencias.
Recepción de pescado en la zona sucia de la sala	Instrucción de preparación de peces grandes. Si no se prepara el pescado después de la recepción, añadir hielo suficiente para mantener la temperatura de conservación.	Temperatura (0 a 5°C).	Inspección visual.	Si se detectan niveles elevados de histamina se inmovilizará el producto afectado y si se ha comercializado producto afectado se aplicará la instrucción de gestión y comunicación de alertas alimentarias. Añadir hielo al producto.	
Eviscerar, cortar las aletas, descabezar, despiezar.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección Instrucción de normas de Higiene. Instrucción de preparación de peces grandes.	Temperatura (0 a 5°C).	Inspección visual. Control de Temperatura.	Si hay alteraciones o presencia de parásitos eliminarlos o eliminar las partes afectadas.	
Lavar el pescado	Plan de control del agua.		Inspección visual		
Envasar, acondicionar y etiquetar	Plan de control de Proveedores. Plan e instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de peces grandes.	Temperatura (0 a 5°C).	Control de las etiquetas y envases.	Corregir las etiquetas. Retirar los envases que no estan limpios e íntegros. Añadir hielo al producto.	
Exposición a la venta	Instrucción de normas de higiene Instrucción de preparación de peces grandes. Incorporar hielo para mantener temperaturas de refrigeración positivas en toda la pieza.	Temperatura (0 a 5°C).	Inspección visual. Control de Temperatura.	Añadir hielo al producto. Proteger el producto.	
Paletización	Instrucción de normas de higiene Instrucción de preparación de peces grandes.		Inspección visual.		
Retorno y almacenamiento en cámara	Instrucción de normas de higiene. Instrucción de preparación de peces grandes. Protección de los productos.		Inspección visual.	Proteger los productos correctamente para evitar contaminaciones o deterioro.	

RESPONSABLE VIGILANCIA: Responsable de Producción

RESPONSABLE APLICACIÓN MEDIDAS CORRECTORAS: Gerente/Responsable APPCC



9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN DEL PROCESO

En el desarrollo de la actividad de preparación del pescado (evisceración y despiece en diferentes formatos), se registra cualquier incidencia sanitaria (registro de incidencias) que pueda repercutir en la seguridad del producto o los cambios que pueden afectar al desarrollo y diseño del proceso.

En el registro de incidencias también se registran las medidas correctoras que se aplican o los cambios en el proceso.

Periodicamente se realizan análisis de histamina en los productos elaborados del atún listos para la comercialización (lomos, rodajas...) o en diferentes etapas del proceso (recepción, preparación, exposición a la venta) como medida de verificación de proceso y producto. (Ver programa de análisis).

Se realiza un control de temperatura del atún en las diferentes fases del proceso (recepción, elaboración y exposición a la venta) y se anotan en un registro de control de temperatura para comprobar que el producto está a temperatura correcta para evitar formación de histamina.

10. NORMAS Y BIBLIOGRAFIA DE REFERENCIA

- CAC/RCP 52-2003. Código de prácticas para pescado y los productos pesqueros. Codex Alimentarius.
- CAC/RCP 1-1969 Rev. 4(2003). Principios generales de higiene de los alimentos.
- CAC/RCP 16 - 1978. Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado.
- Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (Agència Catalana de Seguretat Alimentaria).
- Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance. FDA. Abril 2011.
- Reglamento (CE) 852/2004 Higiene de los productos alimentarios.
- Reglamento (CE) 853/2004 Higiene de los productos de origen animal.



ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
2. DIAGRAMA DE FLUJO
3. VERIFICACIÓN EN PLANTA DEL DIAGRAMA DE FLUJO
4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
5. PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS
6. IDENTIFICACIÓN DE PCC
 - Árbol de decisión
 - Aplicación del árbol de decisión.
7. APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS APPCC
 - Límites críticos.
 - Sistema de vigilancia.
 - Medidas correctoras.
 - Documentación, registro y archivo.
8. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN DEL PROCESO
9. NORMAS Y BIBLIOGRAFIA DE REFERENCIA

Aprobado por:



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
Página: 2 de 16
Revisión: 2020

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

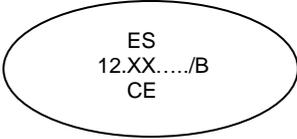
Nombre del producto: FILETE de (nombre comercial del pescado)		
Denominación de venta	Nombre comercial	
Denominación científica Ingredientes	Género y especie	
Zona de captura o cria	ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓN DE LA ZONA
	Atlántico Noroeste. Atlántico Noreste. Mar Báltico. Atlántico Centro-Oeste. Atlántico Centro-Este. Atlántico Suroeste. Atlántico Sureste. Mar Mediterráneo. Mar Negro. Océano Índico. Océano Pacífico. Antártico.	Zona FAO nº 21 Zona FAO nº 27 Zona FAO nº 27, IIIId. Zona FAO nº 31 Zona FAO nº 34 Zona FAO nº 41 Zona FAO nº 47 Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3. Zona FAO nº 37.4 Zona FAO nº 51 y 57 Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87 Zona FAO nº 48, 58 y 88
Método de producción	Capturado De cria	
Características	Características organolépticas propias de la especie.	
Formato y presentación	- Cubeta de plástico reutilizable. - Caja de poliestireno expandido de un solo uso. - Otros	
Forma de presentación /Tratamientos tecnológicos	Sin cabeza, eviscerado, fileteado....	
Condiciones de conservación	Temperatura próxima a la de fusión del gel.	
Sistema para identificar el producto	Lote/Partida /Fecha de producción	
Vida útil del producto	Características organolépticas propias de la especie.	
Destinación	Cadenas de distribución. Comercios Mayoristas de Pescado. Comercios Minoristas de Pescado. Operadores del sector HORECA.	
Contenido en Alergenos	Pescado	



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
Página: 3 de 16
Revisión: 2020

MODELO DE ETIQUETA

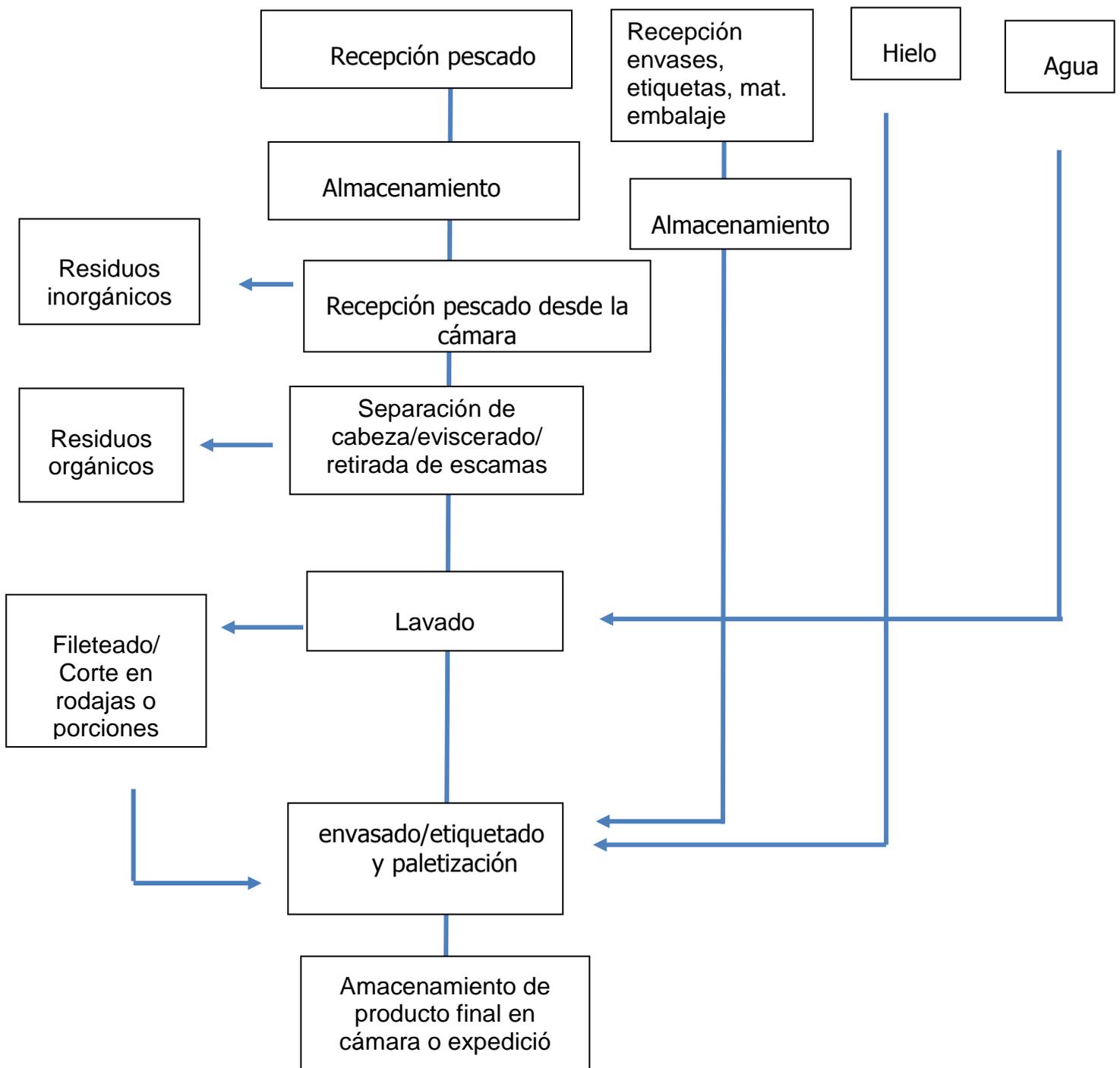
Zona de captura o de cria:	Expedidor: Domicilio:	
Denominación comercial:	Lote:	
Nombre científico:		
Peso neto: (Pto. envasado)	Método de Producción: Arte de pesca:	Modo de presentación o tratamiento:



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
Página: 4 de 16
Revisión: 2020

2. DIAGRAMA DE FLUJO





PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
Página: 5 de 16
Revisión: 2020

3. VERIFICACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO EN PLANTA

En la planta se verifica que las fases del diagrama de flujo coinciden con las fases del proceso productivo.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

4.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

RECEPCIÓN DEL PESCADO

El pescado se recibe en palets en el muelle de la cámara de refrigeración.

La inspección del pescado se realiza en el momento de la descarga, durante el almacenamiento o una vez se descarga en el establecimiento. Los parámetros que se inspeccionan son:

- Frescura
- Identificación del producto (etiquetas, albaranes...)
- Estado de los envases.
- Cadena del frío (presencia de hielo....).
- Presencia de parásitos/alteraciones.
- Otros.

4.2. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN CÁMARA

El pescado se almacena en la cámara de refrigeración.

El material de acondicionamiento se almacena en el lugar asignado, protegido del polvo y otras fuentes de contaminación.

El hielo se obtiene de las fábricas de hielo del Mercado a medida que se va necesitando en sacos o a granel. El hielo a granel se deposita en cubetas/contenedores específicos para el hielo.



4.3. RECEPCIÓN DE PESCADO (SALMÓN, LUBINA, MERLUZA Y OTRAS ESPECIES) EN EL ESTABLECIMIENTO/DESEMBALAJE

En el muelle de carga se reciben los palets de cajas de pescado, seguidamente se introducen las cajas en la sala de manipulación.

En caso de que quede producto en el muelle, asegurar que está acondicionado correctamente para su conservación.

4.4. DESCABEZAR, EVISCERAR Y DESCAMAR EL PESCADO

Inspección visual

Durante la manipulación se inspecciona el pescado y se retiran los ejemplares o las partes del pescado que presentan alguna alteración (golpes, desgarros...).

Control de parásitos

Se retiran los parásitos que se detectan durante la inspección del pescado, que se pueden encontrar debajo de la piel, músculos e hígado.

Se retiran los pescados que presentan un grado elevado de contaminación por parásitos (si no es posible eliminar las larvas o retirar las partes afectadas).

Descabezar, eviscerar y descamar el pescado

Se eviscera, se corta la cabeza y se descama. Se colocan las cabezas y vísceras en cubeta de residuos orgánicos. Periódicamente se aplica agua abundante a presión sobre las superficies de cortar con la frecuencia suficiente que impida una acumulación excesiva de sangre y restos de pescado sobre las superficies de trabajo.

No manipular diferentes especies de pescado a la vez para evitar contaminaciones cruzadas.

El pescado no podrá permanecer sobre las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.

4.5. LAVAR EL PESCADO

Lavar el pescado con agua.

4.6 FILETEAR Y/O CORTAR EN RODAJAS O PORCIONES EL PESCADO

En una superficie limpia se corta el pescado en filetes, rodajas o porciones.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-R
Página 7 de 16
Revisión: 2020

4.7. ENVASAR/ ACONDICIONAR Y ETIQUETAR/PALETIZAR

6. Utilizar solo envases y/o envoltorios autorizados para uso alimentario de un solo uso nuevos o envases reutilizables que se hayan lavado y en caso necesario desinfectado.
7. No mezclar ejemplares de diferentes partidas para no perder la trazabilidad del pescado (partida, proveedor).
8. Añadir hielo suficiente a los productos de la pesca para mantenerlos a temperatura próxima a la de fusión del hielo.
9. Identificar el producto con etiqueta con la información obligatoria según la normativa.
10. Paletizar las cajas y retractilar con film.

4.8. RETORNO A LA CÁMARA O EXPEDICIÓN

Los palets se identifican y se trasladan a la cámara de conservación o bien se expiden.



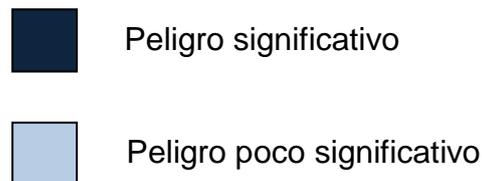
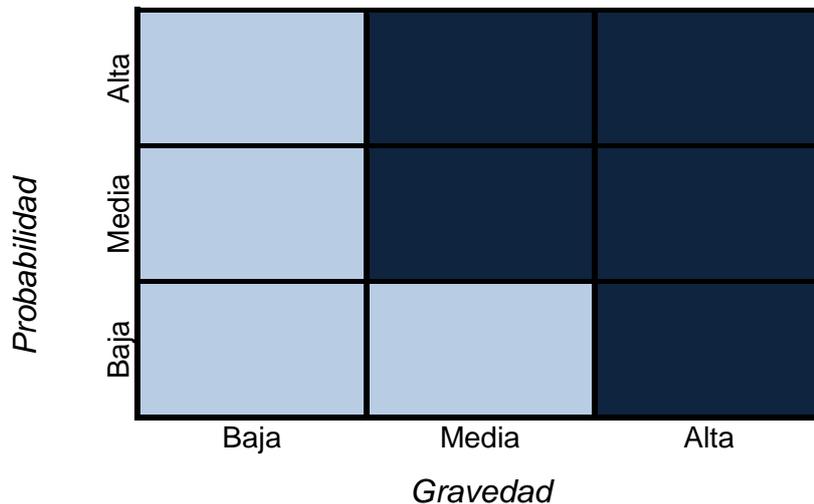
PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
Página: 8 de 16
Revisión: 2020

5. PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

ANÁLISIS DEL RIESGO

Para determinar si los peligros que pueden aparecer en los procesos productivos son significativos desde el punto de vista sanitario se tiene que analizar el riesgo valorando la gravedad del peligro y la probabilidad de que se produzca.





PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
Página: 9 de 16
Revisión: 2020

PELIGROS SIGNIFICATIVOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS

RECEPCIÓN/ALMACENAMIENTO DE PESCADO

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Microorganismos patógenos en el producto. Parásitos.	Plan de control de proveedores
	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en la cámara. Contaminaciones cruzadas.	Protección de los productos. Instrucción de higiene.
	Crecimiento	Microorganismos patógenos por rotura de la cadena del frío.	Instrucción de higiene.

RECEPCIÓN / ALMACENAMIENTO DE ENVASES Y MATERIAL DE EMBALAJE

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Microorganismos patógenos.	Plan de control de proveedores.
	Incorporación	Microorganismos patógenos.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
Página: 10 de 16
Revisión: 2020

RECEPCIÓN / ALMACENAMIENTO DE HIELO

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Microorganismos patógenos presentes en contenedores de hielo.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección.

ETAPA: 3/4. RECEPCIÓN DE PESCADO EN EL ESTABLECIMIENTO Y DESEMBALAJE

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Crecimiento	Microorganismos patógenos por tiempo prolongado fuera de cámara.	Instrucción de normas de higiene.

ETAPA: 5. DESCABEZAR, EVISCERAR, DESCAMAR

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Parásitos	Retirar las larvas de parásitos o las partes afectadas. Si la contaminación es muy elevada retirar toda la pieza.
	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en superficies y elementos de trabajo (mesas, cuchillos...).	Plan e instrucción de limpieza y desinfección.
		Microorganismos patógenos por falta de higiene de las manos del manipulador.	Instrucción de normas de Higiene.



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
Página: 11 de 16
Revisión: 2020

ETAPA: 6. LAVAR EL PESCADO

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Calidad del agua	Plan de control del agua
QUÍMICO	Incorporación	Calidad del agua	Plan de control del agua

ETAPA: 7. FILETEAR Y/O CORTAR EN RODAJAS O PORCIONES

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Presencia	Parásitos	Retirar las larvas de parásitos o las partes afectadas. Si la contaminación es muy elevada retirar toda la pieza.
	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en superficies.	Plan de limpieza y desinfección.
Microorganismos presentes en las manos del manipulador.		Instrucción de normas de Higiene.	

ETAPA: 8. ENVASAR, ACONDICIONAR Y ETIQUETAR/ PALETIZAR

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en el material de embalaje/envasado.	Plan de control de proveedores.
		Microorganismos patógenos por falta de higiene de las manos de los manipuladores.	Plan e instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene.
QUÍMICO	Incorporación	Productos químicos no autorizados en materiales de uso alimentario en los embalajes.	Plan de control de proveedores.



PROCESOS PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

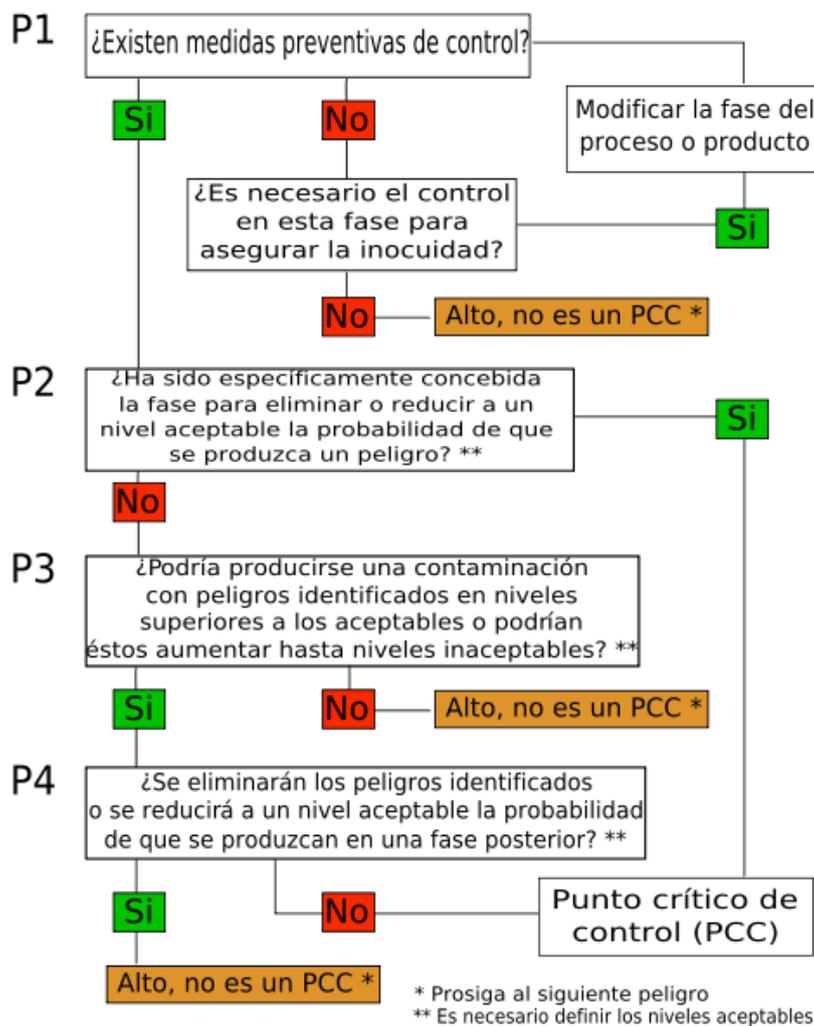
Código: PP-P
Página: 12 de 16
Revisión: 2020

ETAPA: 10. RETORNO A CÁMARA DE REFRIGERACIÓN/EXPEDICIÓN

PELIGRO	DESCRIPCIÓN		MEDIDA PREVENTIVA
BIOLÓGICO	Incorporación	Microorganismos patógenos presentes en la cámara. Contaminaciones cruzadas entre productos.	Protección de los productos. Instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene.

6. IDENTIFICACIÓN DE PCCs

6.1 Árbol de decisión para determinar los PCCs





PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
 Página: 14 de 16
 Revisión: 2020

6.2. DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Producto: PESCADO PREPARADO (Descabezado, eviscerado, descamado, fileteado)

ETAPA DEL PROCESO	PELIGRO	P1 ¿Existen medidas preventivas para este peligro?	P2 ¿La etapa está específicamente diseñada para eliminar o reducir el peligro hasta un nivel aceptable?	P3 ¿Puede haber contaminación o puede aumentar el peligro hasta un nivel inaceptable?	P4 ¿Puede una etapa posterior eliminar o reducir el peligro hasta un nivel aceptable?	Es PCC
Recepción/ almacenamiento de materias primas (productos de la pesca, material envasado, hielo)	Presencia de microorganismos patógenos	Si	No	No		No
	Incorporación de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
	Presencia de parásitos.	Si	No	No		No
	Crecimiento de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Recepción de pescado en el establecimiento /Desembalaje	Crecimiento de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Descabezar/Eviscerar/Descamar	Presencia de parásitos	Si	No	No		No
	Incorporación de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Lavar	Incorporación de microorganismos patógenos	Si	No	No		No
Filetear y/o cortar en rodajas o porciones	Presencia de parásitos	Si	No	No		No
	Crecimiento de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Envasar/Acondicionar y etiquetar/Paletizar	Incorporación de microorganismos patógenos a través de los envases y/o manipuladores.	Si	No	No		No
	Incorporación de productos químicos no autorizados en materiales de envasado.	Si	No	No		No
	Crecimiento de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No
Retorno a cámara/Expedición	Incorporación de microorganismos patógenos.	Si	No	No		No

PCC: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL



**PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)**

Código: PP-P
Página: 15 de 16
Revisión: 2020

7. APLICACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS

ETAPA	MEDIDAS PREVENTIVAS	LÍMITE	VIGILANCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	DOCUMENTOS Y REGISTROS
Recepción/almacenamiento de materias primas	Plan de control de proveedores. Plan e instrucción de limpieza y desinfección.	Características organolépticas aptas para el consumo. Alteraciones y/o presencia de parásitos que no sea posible eliminarlos.	Inspección en la recepción/ Almacenamiento de mercancía	Si los productos presentan alteraciones que lo hacen no apto para el consumo se devuelven al proveedor.	Registro de incidencias.
Recepción del pescado en el establecimiento/Desembalaje	Inspección de los productos para comprobar su aceptación. Asegurar la protección de los productos en los muelles.		Control de buenas prácticas de proceso.		
Descabezar, eviscerar, descamar	Control de presencia de parásitos o alteraciones del pescado. Instrucción de normas de higiene.	Ausencia de alteraciones y /o parásitos.	Control visual	Eliminar las larvas de parásitos o las partes del pescado o ejemplares muy contaminados o alterados.	
Lavar	Plan control del agua				
Filetear y/o cortar en rodajas,o porciones	Control de presencia de parásitos o alteraciones del pescado. Instrucción de normas de higiene.	Ausencia de alteraciones y /o parásitos.	Control visual	Eliminar las larvas de parásitos o las partes del pescado o ejemplares muy contaminados o alterados.	
Envasar/condicionar y etiquetar/Paletizar	Plan de control de proveedores. Plan e instrucción de limpieza y desinfección. Instrucción de normas de higiene. Comprobar que las etiquetas de identificación del producto son correctas.		Control de buenas prácticas de proceso. Control de las etiquetas y envases.	Corregir las etiquetas si no son correctas.	
Retorno a cámara.	Instrucción de normas de higiene. Protección de los productos.		Inspección visual	Proteger los productos correctamente para evitar contaminaciones o deterioro.	

RESPONSABLE VIGILANCIA: Responsable Producción

RESPONSABLE APLICACIÓN MEDIDAS CORRECTORAS: Gerente /Responsable APPCC



PROCESO PRODUCTIVO
Preparación de pescado
(filetes)

Código: PP-P
Página: 16 de 16
Revisión: 2020

8. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN DEL PROCESO

En el desarrollo de la actividad de preparación de pescado se registra cualquier incidencia sanitaria (registro de incidencias) que pueda repercutir en la seguridad del producto o los cambios que pueden afectar al desarrollo y diseño del proceso.

En el registro de incidencias también se registran las medidas correctoras que se aplican y/o los cambios en el proceso.

9. NORMAS Y BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA

- CAC/RCP 52-2003. Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros. Codex Alimentarius.
- CAC/RCP 1-1969 Rev. 4(2003). Principios generales de higiene de los alimentos.
- CAC/RCP 16 - 1978. Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado.
- Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (Agència Catalana de Seguretat Alimentària).
- Reglamento (CE) 852/2004 Higiene de los productos alimentarios.
- Reglamento (CE) 853/2004 Higiene de los productos de origen animal.

4. INSTRUCCIONES DE TRABAJO

INSTRUCCIONES DE TRABAJO

- Instrucción de trabajo de normas de higiene para el personal manipulador. (IT-F).
- Instrucción de trabajo de limpieza y desinfección (IT-N).
- Instrucción para la entrada de visitantes a las instalaciones (IT-V).
- Instrucción de trabajo para la preparación de rape (IT-R).
- Instrucción de trabajo para la preparación de peces grandes (IT-T).
- Instrucción de trabajo de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria (IT-AL).
- Instrucción de trabajo para la gestión y comunicación de alertas alimentarias (IT-AA).



INSTRUCCIÓN DE NORMAS DE HIGIENE PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Código: IT-F
Página: 1 de 1
Revisión: 2020

NORMAS DE HIGIENE PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es necesario que los **manipuladores** de alimentos **cumplan estas normas** ya que el manipulador puede ser la fuente de contaminación de los alimentos y **transmisor de enfermedades** a través de los alimentos que manipula.

1. Llevar ropa de trabajo limpia.
2. No beber ni comer en las áreas donde se manipulan alimentos.
3. No fumar.
4. Lavarse las manos con agua y jabón:
 - Antes de empezar a trabajar.
 - Antes de manipular alimentos.
 - Después de las pausas.
 - Después de ir al lavabo.
 - Después de eviscerar pescado.
 - Después de sonarse la nariz.
 - Después de beber, comer o fumar.
 - Después de tocarse la cara o el pelo.
 - Después de realizar tareas de limpieza.
 - Después de manipular residuos o basura.
5. No toser ni estornudar sobre los alimentos.
6. Informar al responsable si se padece de vómitos, diarrea o afecciones en la piel.
7. Cubrirse los cortes o heridas de la piel con protección impermeable.

PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

Es necesario seguir estas normas en la manipulación de los productos de la pesca para **evitar la incorporación de virus o bacterias y crecimiento de bacterias** en los productos de la pesca que aceleran la **degradación del pescado y pueden producir enfermedades de transmisión alimentaria**.

1. Proteger los productos de la pesca (pescado y marisco) de la contaminación por polvo, residuos, suciedad y contacto con elementos contaminados (cuchillos, envases y mesas sucios).
2. Mantener en todo momento los productos de la pesca frescos a temperatura próxima a la de fusión del hielo (0 a 5 °C). Para alcanzar esta temperatura es necesario añadir hielo suficiente distribuido alrededor del pescado de manera que enfríe toda la pieza o piezas.
3. Mantener los **productos transformados listos para el consumo (cocidos, marinados, ahumados...)** a temperatura de refrigeración (**0-5 °C**).
4. Mantener los productos de la pesca congelados a - 18 °C.
5. Los productos que se preparan en la sala de manipulación tienen que estar en la sala el mínimo tiempo necesario para su preparación. (Después se tienen que acondicionar a temperatura de conservación).
6. No depositar los envases para alimentos directamente sobre el suelo.
7. Almacenar el hielo y los elementos que contactan directamente con los alimentos (guantes, palas, rollos de film...) protegidos de la suciedad y fuentes de contaminación.
8. No reutilizar hielo (ya que el hielo sucio está contaminado por bacterias).
9. No reutilizar envases de un solo uso (porex, cartón y madera) ya que son porosos y no se pueden limpiar y desinfectar correctamente siendo una fuente de contaminación.
10. No pisar los palets que se utilizan para la exposición del pescado.
11. Evitar la manipulación del pescado por personas no autorizadas.
12. En la paletización del producto fresco para su traslado a cámara se tiene que garantizar que las cajas superiores del palet estén protegidas con tapa o film para que en la cámara no se contaminen por goteo de productos almacenados en estantes superiores.



INSTRUCCIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Código: IT-N
Página: 1 de 1
Revisión: 2020

PRECAUCIONES EN EL MANEJO DE DETERGENTES/DESINFECTANTES:

1. Antes de usar el detergente/desinfectante leer detenidamente la etiqueta del producto para seguir las instrucciones de uso.
2. Cumplir las normas de seguridad para el manejo de productos detergentes/desinfectantes:
 - Llevar ropa de trabajo y equipos de protección individual (guantes...).
 - No comer, beber ni fumar durante su manipulación.
 - No dejar los recipientes abiertos.
 - Aplicar en espacios con ventilación.
 - Los productos de limpieza y desinfección tienen que estar rotulados y contenidos en sus recipientes originales o recipientes destinados únicamente a guardar este tipo de productos para evitar cualquier confusión.
 - Lavarse bien las manos después de manipular los productos detergentes/desinfectantes.

MÉTODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

1. No limpiar en presencia de alimentos.
2. Retirar de las zonas que se tienen que limpiar todos los elementos que dificultan realizar las operaciones de limpieza.
3. Recoger los residuos sólidos para facilitar la limpieza correcta.
4. Desmontar todos aquellos equipos y maquinaria que tienen partes desmontables y prestar especial atención a los elementos que tienen juntas, partes móviles o zonas de difícil acceso para su correcta limpieza y desinfección (por ejemplo desmontar las superficies de teflón de cortar).
5. Preparar la solución detergente/desinfectante a la **concentración recomendada** por el fabricante.
6. Realizar un primer aclarado con agua en las superficies que se tienen que limpiar y desinfectar.
7. Cubrir todas las superficies con la solución de detergente/desinfectante.
8. Mantener el detergente/desinfectante en contacto con las superficies **mínimo 10-15 minutos**.
9. Realizar acción mecánica de fregar, rascar, cepillar... en aquellas superficies que lo requieran para eliminar incrustaciones.
10. Aclarar con agua hasta retirar todos los restos del producto detergente/desinfectante.
11. Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un lugar específico que impida el contacto con los alimentos o productos alimentarios.
12. Comprobar la limpieza semanalmente registrando los resultados en ficha de autocontrol, para corregir las incidencias observadas en la aplicación o diseño del plan de limpieza. (Responsable del plan de limpieza y desinfección). Esto es necesario para comprobar que el personal conoce que se tiene que limpiar, como y cuando.
13. Asegurar un buen aprovisionamiento de productos de limpieza y desinfección, de utensilios de limpieza y de jabón, y toallas de papel para secarse las manos.



**INSTRUCCIÓN PARA LA ENTRADA
DE VISITANTES A LAS
INSTALACIONES**

Código: IT- V
Página: 1 de 1
Revisión: 2020

En una empresa donde se manipulan alimentos es necesario trabajar en condiciones higiénicas para asegurar que son aptos para el consumo humano. Con el objetivo de obtener productos que cumplan con la seguridad alimentaria es necesario que toda persona que entre en las instalaciones de producción observe las siguientes condiciones:

Normas de seguridad

- ❑ En caso de ser necesario entrar objetos metálicos (herramientas para realizar reparaciones...), es imprescindible controlar que no se deje nada dentro de la zona de producción cuando se haya finalizado la tarea.
- ❑ Llevar ropa y equipos de protección necesarios para realizar las tareas.
- ❑ Realizar las tareas de manera que se mantenga el lugar de trabajo limpio y ordenado.
- ❑ Está prohibido comer, fumar o beber en la zona de producción.
- ❑ No se pueden tocar los alimentos.
- ❑ Cualquier material que no se utilice (libros, carpetas, abrigos etc.) tiene que evitarse introducirlos en las áreas de producción donde haya alimentos.

Por la presente dejo constancia de que conozco y acepto las normas mínimas que se tienen que cumplir en las instalaciones de producción.

Nombre y apellidos:

Empresa:

Firma:

DNI :

Fecha:



**INSTRUCCIÓN
PREPARACIÓN DE RAPE
(COLAS DE RAPE)**

Código: IT- R
Página: 1 de 1
Revisión: 2020

CONTROL DE PARÁSITOS:

La presencia de larvas de parásitos de la familia anisakidae en el rape es un peligro sanitario que se puede detectar durante las fases de preparación del rape por esto, es importante seguir las instrucciones que se indican para poder garantizar que el pescado que se manipula está libre de parásitos tal como exige la normativa por la repercusión que puede tener el consumo de pescado contaminado por parásitos para la salud (dolor abdominal, náuseas, vómitos, diarrea, perforación de estómago o intestinos, y alergias de tipo inmediato).

	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEPCIÓN DEL PESCADO	<ul style="list-style-type: none">- Comprobar las características del producto (frescura, alteraciones, conservación...).- Comprobar que el pescado viene acompañado de la documentación (etiqueta, albarán...).- Garantizar temperaturas de refrigeración del pescado mientras se encuentra en el muelle.
HIGIENE PERSONAL Y DE INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none">- Preparar los elementos necesarios para desarrollar la línea de trabajo de manera limpia y ordenada (preparar los cuchillos, superficies de trabajo, envases, etiquetas...).- Comprobar que el lavamanos dispone de jabón y papel.- Antes de tocar los alimentos se tienen que lavar las manos con agua y jabón.
EVISCERACIÓN/ DESCABEZADO	<ul style="list-style-type: none">- En caso de rape entero, realizar la extracción de las tripas evitando que se rebienten y contaminen la carne del pescado.- Depositar las tripas en contenedores de residuos orgánicos (no tirar restos de pescado al suelo).- Después de eviscerar pescado se tienen que lavar las manos.- Comprobar la presencia de parásitos (familia anisakidae) en la carne del pescado y retirarlos.- En caso de piezas muy afectadas por parásitos u otras alteraciones, retirar las partes afectadas o toda la pieza.- Cortar la cabeza con un corte limpio.- Diferenciar las cabezas destinadas al consumo humano (en cubetas o envases de pescado), de las cabezas que van a decomiso (contenedor de residuos orgánicos).- Mantener las superficies de corte libres de restos de pescado y sangre aplicando agua a presión frecuentemente.- Evitar que el pescado esté en las superficies de trabajo más tiempo que el estrictamente necesario para su preparación, para evitar la exposición del pescado a temperatura ambiente.- Mientras no se corta pescado, mantener las superficies de corte y mesas limpias, libres de residuos orgánicos.- Mantener en todo momento el área de trabajo en condiciones higiénicas.
ENVASADO/ ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none">- Utilizar envases de un solo uso nuevos o reutilizables limpios y en caso necesario desinfectados.- Utilizar una superficie de trabajo adecuada para envasar y etiquetar el pescado en condiciones higiénicas.- Comprobar que los envases y las etiquetas son los correctos para el producto que tenemos que envasar.
EXPOSICIÓN A LA VENTA	<ul style="list-style-type: none">- Exponer el pescado protegido de las fuentes de contaminación (en envases y/o superficies limpias ...).- Evitar la manipulación del pescado por personas no autorizadas.- Garantizar que el rape se mantiene a temperatura de refrigeración.



INSTRUCCIÓN PREPARACIÓN DE PECES GRANDES

Código: IT- T
Página: 1 de 2
Revisión: 2020

CONDICIONES ESPECIALES DEL ATÚN:

En la manipulación del atún es muy importante aplicar esta instrucción de manipulación y sobre todo mantener el pescado durante todo el proceso de manipulación a temperaturas de refrigeración para evitar el peligro de formación de **niveles elevados de histamina en el atún** (sustancia que se forma en el pescado por su descomposición) ya que, el consumo de atún con niveles elevados de histamina puede producir intoxicación alimentaria (picor y enrojecimiento de la piel, dolor de cabeza, náuseas, diarrea y trastornos respiratorios graves).

MEDIDAS PREVENTIVAS	
RECEPCIÓN DEL PESCADO	<ul style="list-style-type: none">- Comprobar las características del producto (frescura, alteraciones, conservación...).- Comprobar que el pescado viene acompañado de la documentación (etiqueta, albarán...).- Garantizar que el pescado se conserva a temperaturas de refrigeración mientras está en el muelle (0 a 5 °C).
HIGIENE PERSONAL Y DE INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none">- Preparar los elementos necesarios para desarrollar la línea de trabajo de manera limpia y ordenada, (preparar cuchillos, superficies de trabajo, envases, embalajes, etiquetas...).- Comprobar que el lavamanos dispone de jabón y papel.- Antes de tocar los alimentos se tienen que lavar las manos con agua y jabón.
EVISCERACIÓN/ CORTE DE ALETAS/ DESCABEZADO ZONA SUCIA	<p>1. CORTE DE LAS ALETAS</p> <ul style="list-style-type: none">- Las aletas que no se eliminan como residuos orgánicos (aletas de elasmobranquios) se tienen que depositar en contenedores específicos diferentes de los contenedores de residuos. <p>2. EVISCERACIÓN LA EVISCERACIÓN SE REALIZA EN LA ZONA SUCIA DE LA SALA EXCLUSIVA PARA EVISCERAR</p> <ul style="list-style-type: none">- Realizar la extracción de los intestinos evitando que se rompan y contaminen la carne del pescado.- Depositar los intestinos en contenedores de residuos orgánicos (no tirar restos de pescado al suelo).- Después de eviscera, lavar la cavidad abdominal con agua.- Mantener la superficie de trabajo limpia libre de sangre y restos de pescado aplicando agua a presión frecuentemente.- Después de eviscerar el pescado se tienen que lavar las manos.- Comprobar la presencia de parásitos en la cavidad abdominal y retirarlos.- En el caso de piezas muy afectadas por parásitos u otras alteraciones, retirar las partes afectadas o eliminar toda la pieza. <p>3. DESCABEZADO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cortar la cabeza con cortes limpios.- Mantener las superficies de corte libres de restos de pescado y sangre aplicando agua a presión frecuentemente.- Evitar que el pescado este encima de las superficies de trabajo más tiempo que el estrictamente necesario para su preparación.- Mientras no se corta pescado, mantener las superficies de corte y mesas limpias, libres de residuos orgánicos.- Mantener en todo momento la zona de trabajo en condiciones higiénicas.
DESPIECE EN TRONCO Y COLA ZONA SUCIA	<ul style="list-style-type: none">- Asegurar que el despiece en tronco y cola se realiza en una superficie de trabajo limpia, libre de sangre y de restos de pescado.



**INSTRUCCIÓN
PREPARACIÓN DE PECES GRANDES**

Código: IT- T
Página: 2 de 2
Revisión: 2020

MEDIDAS PREVENTIVAS	
DESPIECE EN LOMOS Y OTROS FORMATOS ZONA LIMPIA	<p>4. EL DESPIECE EN LOMOS Y OTROS FORMATOS SE TIENE QUE REALIZAR EN LA ZONA LIMPIA DE LA SALA CLARAMENTE DIFERENCIADA DE LA ZONA DE EVISCERACIÓN DEL PESCADO.</p> <ul style="list-style-type: none">- Mantener la superficie de trabajo limpia, libre de sangre y restos de pescado aplicando agua a presión frecuentemente.- Comprobar que no hay alteraciones ni presencia de parásitos en la carne del pescado, retirar las partes afectadas.- Evitar que el pescado esté en las superficies de trabajo más tiempo que el estrictamente necesario para la preparación, para evitar la exposición a temperatura ambiente.- Mientras no se corta pescado, mantener las superficies de corte y mesas limpias, libres de residuos orgánicos.- Mantener en todo momento la zona de trabajo en condiciones higiénicas.
ENVASADO/ ETIQUETADO ZONA LIMPIA	<ul style="list-style-type: none">- Utilizar envases de un solo uso nuevos o reutilizables limpios y en caso necesario desinfectados.- Utilizar una superficie de trabajo adecuada para envasar y etiquetar el pescado en condiciones higiénicas.- Comprobar que los envases y las etiquetas son las correctas para el producto que tenemos que envasar.
EXPOSICIÓN A LA VENTA	<ul style="list-style-type: none">- Exponer el pescado protegido de las fuentes de contaminación (envase y superficies limpias ...).- Evitar la manipulación del pescado por personas no autorizadas.- Exponer los lomos y rodajas de pescado a la venta con los medios necesarios para garantizar temperaturas de refrigeración (0 a 5 °C) en toda la pieza.

REGISTRO DE TEMPERATURA DE ATÚN

Código: R-T
Revisión: 2020

MES:

AÑO:

DIA	IDENTIFICACIÓN PRODUCTO	FASE PRODUCTIVA DE CONTROL*	TEMPERATURA (°C)	MEDIDAS CORRECTORAS
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

* **R:** Recepción del atún **P:** Durante el procesado **E:** Exposición a la venta



**INSTRUCCIÓN DE CONTROL DE ALERGENOS Y
SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIA
ALIMENTARIA**

Código: IT-AL
Página: 1 de 1
Revisión: 2020

Objetivo:	Cumplir la normativa sanitaria en cuanto a la fabricación y etiquetaje de los alimentos que por su composición son potencialmente alérgenos o pueden provocar intolerancia alimentaria en los consumidores.
Responsable:	Responsable de producción.
Ámbito de aplicación:	<p>Alimentos potencialmente alérgenos:</p> <p>El pescado y el marisco están clasificados como alimentos que son potencialmente alérgenos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Crustáceos y productos a base de crustáceos.- Pescado y productos a base de pescado.- Moluscos y productos a base de moluscos (bivalvos, gasterópodos y cefalópodos).- Alimentos que contienen dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂. (aditivo alimentario muy utilizado en la conservación de crustáceos). <p>Hay otros alimentos que también están clasificados como alérgenos o como sustancias que pueden provocar intolerancia alimentaria <u>que no están presentes en la actividad productiva del establecimiento</u>, pero que pueden ser introducidos por el personal del establecimiento:</p> <ul style="list-style-type: none">- Cereales que contienen gluten (bocadillos...)- Huevos y productos a base de huevo (tortillas, rebozados...)- Leche y sus derivados (queso, yogurt....)- Cacahuetes- Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces....)- Otros alimentos que causan alergias o intolerancias (mostaza, apio...). <p>Todos los productos que contengan estos ingredientes tienen que ir etiquetados informando de su presencia en el producto de forma clara para proteger a los consumidores sensibles.</p> <p>Actividad de la empresa: La aplicación de esta instrucción afecta a las áreas productivas de la empresa donde puede haber presencia de alimentos o sustancias que pueden provocar alergia o intolerancia alimentaria.</p> <p>Etiquetado de los alimentos: En la actividad productiva de la empresa no se incorpora ningún ingrediente o aditivo clasificado como potencialmente alérgeno o que provoque intolerancia.</p>
Medidas preventivas:	<ul style="list-style-type: none">- Aplicación del plan de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y utensilios de producción.- No utilizar guantes de látex para prevenir alergias alimentarias causadas por el látex.- En la zona de producción está prohibido comer, beber e introducir alimentos que no sean los propios de la producción.- Revisar las etiquetas de los productos de la pesca que se reetiqueten en el establecimiento para comprobar que son correctas y que en caso necesario llevan la información sobre ingredientes alérgenos o que provocan intolerancia alimentaria.
Registro de incidencias y medidas correctoras:	Todas las incidencias que se pueden generar en relación a los alérgenos y sustancias que pueden provocar intolerancia alimentaria quedarán registradas en el registro de incidencias con las medidas correctoras aplicadas.



OBJETIVO

Determinar las actuaciones que se tienen que realizar para gestionar y comunicar una alerta alimentaria producida por un producto alimentario no seguro y retirarlo de su comercialización.

TIPOS DE ALERTA ALIMENTARIA

Interna: La alerta se genera en la propia empresa (el producto se contamina en la empresa o se elabora a partir de materias primas contaminadas) y este producto se ha distribuido, por tanto se tiene que retirar de la comercialización.

Externa: La alerta se genera fuera de la empresa pero la empresa está implicada en la distribución del producto afectado.

PROCEDIMIENTO

1. DESIGNAR UNA PERSONA O GRUPO DE PERSONAS RESPONSABLES DE GESTIONAR LAS ALERTAS ALIMENTARIAS EN LA EMPRESA.

La persona responsable de alertas tiene que tener toda la información necesaria sobre la alerta:

- Producto afectado
- Lote/partida
- Fecha de entrada
- Proveedor
- Stock y su localización
- Datos de los clientes a los que se les ha distribuido producto (fecha de entrega y cantidad).

La responsabilidad de la gestión y comunicación de las alertas alimentarias es de la **Dirección de la empresa y de la persona o equipo de personas designadas** como responsables de la gestión y comunicación de alertas alimentarias.

2. INFORMAR A LA AUTORIDAD SANITARIA SOBRE EL STOCK Y LA DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO AFECTADO APORTANDO DOCUMENTACIÓN CON LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

A. Una relación del stock del producto afectado que **todavía está bajo el control de la empresa** para inmovilizarlo.

B. Una relación de los clientes a los que se ha **distribuido** el producto afectado en formato electrónico (Se adjunta modelo de registro de distribución de producto afectado).

El tiempo recomendado para proporcionar esta información es de **4 horas en días laborables y de 24 horas** en días no laborables (Recomendación de la *Guía de traçabilitat a Catalunya. Claus per a la seva implantació i control. ACSA*).

C. **Comunicar la alerta a los clientes**, e informarlos de la obligación de inmovilizar el producto para evitar su comercialización. Se tiene que dejar constancia por escrito de esta comunicación via e-mail, whatsapp, etc. (Se adjunta modelo de registro de comunicación de alerta a los clientes que se ha distribuido el producto afectado).

D. En caso de alerta alimentaria interna primero de todo se tiene que proporcionar a la Autoridad Sanitaria un **Comunicado de Alerta Interna** (se adjunta modelo de comunicado) con toda la información sobre el producto afectado. (Causas, análisis...). Al igual que en la alerta alimentaria externa se tiene que informar a la Autoridad Sanitaria del stock de producto afectado, la relación de clientes a los que se ha distribuido el producto y comunicar la alerta a los clientes.

E. Tratamiento del producto: Los productos afectados por una alerta alimentaria se tiene que inmovilizar hasta que la Autoridad Sanitaria nos informe sobre que destino se tiene que dar a los productos afectados:

- Posibilidad de retornar el producto al proveedor acompañado de la documentación oportuna.
- Gestión del producto como subproducto de origen animal no destinado a consumo humano SANDACH 1 o 2 (Consultar la instrucción de trabajo para la gestión de residuos SANDACH categoría 1 y 2).
- Otros

Modelos de documentos:

- Documento 1: Listado de distribución de producto afectado (en formato electrónico para la Autoridad Sanitaria).

- Documento 2: Listado de comunicación a clientes.

- Documento 3: Modelo de comunicado de alerta alimentaria interna a la Autoridad Sanitaria.

REGISTRO DE COMUNICACIÓN DE ALERTA ALIMENTARIA A CLIENTES

EMPRESA:

Fecha / hora	Establecimiento destinatario	Teléfono/fax/e-mail/whatsapp	Persona de contacto / cargo	Cantidad recuperada

Modelo de Comunicado de Alerta Interna del Operador económico a la Autoridad Sanitaria

Nombre del establecimiento	
Núm. de RGSEAA:	
Descripción del peligro detectado	
Identificación del producto	Nombre
	Marca comercial
	Peso unitario
	Núm. de lote
	Fecha caducidad
	Cantidad de producto afectado (Kg)
	Otra información
Posibles causas del peligro detectado	
Toma de muestras	Fecha
	Tipo de muestra
	Número de muestras
	Lugar de toma de muestras
Resultados analíticos	Inicial
	Contradictorio
	Dirimente
Laboratorio donde se han analizado las muestras	
Resultados de los autocontroles relacionados con el peligro detectado	
Medidas voluntarias adoptadas por la empresa	
Destinación final que quiere dar a los productos	
Otros lotes afectados	
Otra información	
Documentos que se adjuntan	Certificados sanitarios
	Boletines analíticos
	Factura/Albaran
	Otros
Distribución del producto	Adjuntar listado de distribución